

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/9 Inox - 1 Litro, Altura 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.045	Modelo:	Container GN1/9x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/9x100

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade de 1L, altura de 100mm, perfeita para organização e serviço de alimentos.

Descricao Completa

cuba gastronorm 1/9 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com o formato padronizado Gastronorm 1/9, foi concebido para otimizar o armazenamento e a apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para uma utilização intensiva em ambientes de restauração. A capacidade de 1 litro e a profundidade de 100 mm tornam-no versátil para diversas aplicações, desde a organização de ingredientes a pequenas porções em buffets. A ausência de pegas permite uma integração eficiente em sistemas de refrigeração e aquecimento.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta cuba torna-a um elemento indispensável em cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria, serviços de catering e refeitórios. É perfeita para armazenar molhos, temperos, acompanhamentos, pequenas guarnições ou até mesmo para apresentar condimentos e coberturas em buffets. A sua conformidade com as normas Gastronorm assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais de refrigeração, fornos combinados, banhos-maria e expositores, facilitando a gestão do fluxo de trabalho e a manutenção da higiene alimentar no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/9
Dimensões	176x108 mm
Capacidade	1 Litro

Característica	Detalhe
Altura	100 mm
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

Para que se utiliza uma cuba Gastronorm de tamanho GN 1/9?

As cubas GN 1/9 são ideais para pequenas quantidades de alimentos, como molhos, especiarias, condimentos, ou para porções individuais em buffets, otimizando o espaço e a organização na cozinha.

É possível utilizar esta cuba em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas e baixas temperaturas, permitindo que esta cuba seja usada em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores sem problemas.

Como posso garantir a correta higiene e durabilidade da cuba?

Para manter a sua cuba em perfeito estado, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e uma boa secagem para evitar a acumulação de resíduos e oxidação.

Esta cuba é compatível com todas as tampas Gastronorm?

Sim, desde que a tampa seja também de formato GN 1/9, ela encaixará perfeitamente, garantindo uma vedação adequada para os alimentos.

Qual a diferença entre uma cuba lisa e uma perfurada?

Uma cuba lisa é usada para líquidos ou alimentos que não necessitam de drenagem, enquanto uma perfurada é ideal para escoar, cozer a vapor ou manter alimentos acima de líquidos.