

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/9 Inox 0.6L, 65mm Altura

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS0190.271.046 | Modelo: | Container GN1/9x65 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 176 x 108 x 65 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | Container GN1/9x65 |

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável de 0.6 litros, com 65mm de altura. Padronizada para uso profissional em cozinhas, buffets e refeitórios.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a conservação eficiente dos seus alimentos. A sua construção robusta e as dimensões padronizadas GN 1/9 tornam-na versátil para diversas aplicações, desde o armazenamento no frio até ao serviço em buffets. A ausência de pegas otimiza o espaço, garantindo um encaixe perfeito em suportes e carrinhos.

Com uma capacidade de 0,6 litros e 65 mm de altura, esta vasilha é ideal para porções individuais, molhos, condimentos ou pequenos acompanhamentos, reduzindo o desperdício e facilitando o controlo das quantidades. É uma solução duradoura que resiste à corrosão e mantém a higiene exigida no setor alimentar. A integração desta peça no seu equipamento diário promete simplificar as operações e melhorar a apresentação culinária.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/9 é uma peça indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a padronização e a versatilidade são cruciais. É perfeito para utilização em banhos-maria, vitrines refrigeradas, fornos combinados, carros de distribuição de alimentos ou simplesmente para organização no frigorífico. A sua resistência a temperaturas extremas permite a passagem direta do frio para o calor, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima eficiência. Este recipiente adapta-se perfeitamente aos requisitos rigorosos da indústria alimentar.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------|-------------------|
| Tipo de Produto | Cuba Gastronorm |
| Material | Aço Inoxidável |
| Capacidade | 0.6 litros |
| Dimensões (CxLxA) | 176 x 108 x 65 mm |
| Padrão Gastronorm | GN 1/9 |

Com Pegas

Não

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba está concebida para uma utilização intensiva em ambientes profissionais, garantindo uma durabilidade e resistência excepcionais a longo prazo. A sua robustez assegura que o investimento é rentável e confiável para a sua cozinha.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos?

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, permitindo que esta cuba seja utilizada em fornos, banhos-maria e vitrines aquecidas, tornando-a extremamente versátil para diversas preparações culinárias.

É fácil de limpar e manter?

Absolutamente. O aço inoxidável possui uma superfície lisa e não porosa, facilitando a limpeza e a desinfecção, o que é crucial para manter os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial.

Posso usar esta cuba para armazenamento a frio?

Sim, perfeitamente. Esta cuba é ideal para armazenamento de alimentos em ambientes refrigerados ou congelados, ajudando a manter a frescura dos ingredientes. O seu tamanho padronizado permite encaixe eficiente em armários e bancadas refrigeradas.

Existe alguma tampa compatível para esta cuba?

Sim, esta cuba Gastronorm GN 1/9 é compatível com tampas padrão GN 1/9, vendidas separadamente, que podem ajudar a reter a humidade, prolongar a frescura dos alimentos e facilitar o transporte. Verifique as opções de acessórios disponíveis para encontrar a melhor solução.