

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm Aço Inox GN 1/1 Perfurada 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.048	Modelo:	Container GN1/1x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x65

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm perfurado GN 1/1 em aço inox, ideal para cozedura a vapor, drenagem e manutenção de alimentos. Durabilidade e higiene profissional.

Descricao Completa

Cuba Perfurada Inox — Principais Vantagens

Este contentor gastronorm perfurado é um componente essencial em qualquer cozinha profissional, oferecendo versatilidade e durabilidade. O seu design em aço inoxidável robusto assegura uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para a confeção e apresentação de alimentos. A perfuração permite uma drenagem eficiente, sendo perfeito para cozedura a vapor, branqueamento ou manutenção de produtos quentes em banho-maria. Uma solução prática e higiénica para otimizar os seus processos culinários.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor perfurado torna-o indispensável em diversos ambientes da restauração. É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. Pode ser utilizado em processos de cozedura a vapor em fornos combinados, para a drenagem de alimentos como massas e vegetais, ou para a exposição e manutenção de produtos quentes em buffets. A sua construção robusta garante um desempenho fiável no dia a dia do seu negócio.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Container Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Padrão GN	GN 1/1
Dimensões	530 x 325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	9 litros
Perfurado	Sim

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico deste contentor Gastronorm?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e conformidade com as normas de higiene alimentar necessárias para uso profissional.

Para que serve a perfuração do contentor?

A perfuração permite uma drenagem eficaz de líquidos, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos como massas ou vegetais e manter produtos quentes em banho-maria sem acumulação de água.

Este contentor pode ser utilizado em fornos?

Sim, o aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, permitindo a sua utilização em fornos, inclusive em processos de cozedura a vapor, contribuindo para a versatilidade na cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Graças ao seu material liso e não poroso, a limpeza é simples e rápida, podendo ser lavado manual ou mecanicamente, mantendo os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Quais as dimensões e capacidade deste contentor?

Este contentor possui o padrão Gastronorm GN 1/1, com dimensões de 530x325 mm e uma altura de 65 mm, oferecendo uma capacidade de 9 litros, adequado para diversas preparações.