

# Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

## Cuba Gastronorm GN 1/1 Perfurada, 14 L, Altura 100 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.047	<b>Modelo:</b>	Container GN1/1x100
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/1x100

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inox, ideal para cozedura a vapor, drenagem e armazenamento em cozinhas profissionais. Capacidade de 14L.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm GN 1/1 — Cuba GN Perfurada — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm perfurado em aço inoxidável é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e versatilidade. Concebido para otimizar a preparação, cozedura e armazenamento de alimentos, facilita a drenagem e a circulação de ar, sendo ideal para uma vasta gama de aplicações culinárias. A sua construção robusta garante uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias do setor da restauração e hotelaria, e cumpre rigorosos padrões de higiene alimentar.

### Aplicações Profissionais

Perfeito para o seu restaurante, hotel ou serviço de catering, esta cuba gastronorm é indispensável para processos como cozedura a vapor, banho-maria, arrefecimento rápido ou drenagem de alimentos. A sua compatibilidade com uma variedade de equipamentos de cozinha, desde fornos a buffets e vitrines refrigeradas, assegura uma gestão de alimentos eficiente e organizada. A padronização GN 1/1 contribui para um fluxo de trabalho simplificado e uma utilização otimizada do espaço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm Perfurada
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530x325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	14 litros
Material	Aço Inoxidável
Perfurações	Sim

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que se utiliza uma cuba Gastronorm perfurada?**

As cubas Gastronorm perfuradas são ideais para cozedura a vapor, banho-maria, drenagem de líquidos e arrefecimento rápido de alimentos, garantindo uma circulação uniforme de calor ou frio.

### **É compatível com todos os equipamentos de cozinha profissionais?**

Sim, o formato GN 1/1 é um padrão internacionalmente reconhecido, o que o torna compatível com a maioria dos fornos, banhos-maria, buffets e vitrines refrigeradas profissionais.

### **Qual a capacidade desta cuba?**

Esta cuba tem uma capacidade generosa de 14 litros, sendo adequada para a preparação e armazenamento de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração movimentados.

### **O material é resistente e durável?**

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, suportando o uso intensivo diário.

### **Pode ser utilizada em fornos de convecção?**

Sim, a resistência do aço inoxidável e as perfurações permitem que esta cuba seja usada com segurança em fornos de convecção, promovendo uma cozedura mais uniforme.