

# 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: 19/05/2026

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

Acesso rapido  
ao produto

## 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.