

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 1/6, 176x162mm, 100mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.043	<b>Modelo:</b>	Container GN1/6x100
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/6x100

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/6 com 176x162mm e 100mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável, com o formato padronizado GN 1/6, é um recipiente indispensável para cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a ideal para armazenamento, preparação, exposição em buffets ou transporte de alimentos. Facilita uma gestão de inventário eficiente e assegura a higiene alimentar no seu estabelecimento. A ausência de pegas permite um encaixe perfeito em diversos equipamentos Gastronorm.

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é a solução perfeita para qualquer restaurante, hotel, cantina ou serviço de catering que necessite de utensílios versáteis e de alta qualidade. Desde a organização de ingredientes nos frigoríficos à sua utilização em banhos-maria ou expositores refrigerados, este recipiente otimiza os processos na cozinha. A sua capacidade de 1,6 litros torna-o adequado para pequenas porções ou ingredientes de uso comum, elevando a eficiência da sua equipa.

### Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Profundidade	100 mm
Capacidade	1,6 litros
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não

### Perguntas Frequentes

**Para que serve um contentor Gastronorm?**

Os contentores Gastronorm são utilizados para padronizar as dimensões de tabuleiros, cubas e outros recipientes em cozinhas profissionais. Facilitam o armazenamento, transporte, confeitura e serviço de alimentos, encaixando-se perfeitamente em fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores.

**Posso usar esta cuba em fornos e frigoríficos?**

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e seguro para uso em altas e baixas temperaturas. Este recipiente é higiénico e resistente, podendo ser utilizado tanto em fornos para aquecimento como em frigoríficos para conservação de alimentos.

**É fácil de limpar e manter esta cuba?**

O aço inoxidável é conhecido pela sua facilidade de limpeza e higiene. Esta cuba pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo uma manutenção simples e eficaz para cumprir os rigorosos padrões de qualquer cozinha profissional.

**Qual a diferença entre uma cuba lisa e uma perfurada?**

Uma cuba lisa, como esta, é ideal para o armazenamento e serviço de alimentos líquidos ou sólidos, mantendo os sucos e molhos. As cubas perfuradas são usadas principalmente para escorrer alimentos, cozer a vapor ou em banhos-maria onde é necessário drenar líquidos.

**Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?**

Sim, por ser um formato padrão GN 1/6, esta cuba é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm do mercado. Garante um encaixe perfeito em expositores, buffets, banhos-maria e outros sistemas modulares de serviço e preparação de alimentos.