

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/6 Inox Profunda 2.4L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.042	Modelo:	Container GN1/6x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/6x150

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 em robusto aço inox, sem pegas, com 2,4L de capacidade e 150mm de altura. Essencial para organização em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o armazenamento e a apresentação de alimentos, esta caixa em aço inoxidável Gastronorm GN 1/6 é um elemento fundamental em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene, tornando-a ideal para contacto direto com diversos tipos de ingredientes. Com uma capacidade de 2,4 litros e uma profundidade de 150 mm, providencia espaço suficiente para a organização eficiente dos seus produtos.

A versatilidade desta bandeja gastronómica permite a sua utilização em diversas fases do processo culinário, desde a preparação e confeção até à exposição em buffets ou armazenamento refrigerado. Resiste a variações de temperatura extremas, sendo apta para fornos, frigoríficos e máquinas de lavar loiça industriais, simplificando as rotinas diárias e mantendo os padrões de segurança alimentar exigidos.

Aplicações Profissionais

Este recipiente GN 1/6 é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são cruciais. Utiliza-o para organizar ingredientes, armazenar alimentos pré-preparados, expor pratos em buffets aquecidos ou refrigerados, ou até mesmo como parte de um sistema de transporte de refeições. A sua medida standard Gastronorm assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de restauração existentes, desde bancadas refrigeradas a fornos combinados, facilitando a integração no fluxo de trabalho da sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Altura	150 mm

Capacidade	2,4 litros
Pegas	Não aplicável

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de utilizar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração profissional para manter elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos de cozinha?

Sim, por ser um padrão Gastronorm (GN 1/6), esta cuba é compatível com a grande maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, buffets e bancadas refrigeradas que aceitam este formato standard.

Posso utilizar esta cuba para cozinhar no forno?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada em fornos, suportando altas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias prejudiciais aos alimentos.

Como devo limpar e higienizar este recipiente GN?

Esta cuba pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça industrial, garantindo uma higienização eficaz e rápida para o uso diário.

É possível empilhar várias cubas Gastronorm deste tipo?

Sim, o design padronizado das cubas Gastronorm permite empilhar várias unidades do mesmo tamanho ou tamanhos diferentes com segurança, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.