

# 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 Inox GN 1/6 – 3.4L, Altura 200mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.041	<b>Modelo:</b>	Container GN1/6x200
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/6x200

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável com capacidade de 3,4L e 200mm de altura. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

## Descrição Completa

### cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, com o formato padronizado GN 1/6, é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o armazenamento seguro e a apresentação higiénica de alimentos. Possui uma capacidade generosa de 3,4 litros, perfeita para uma variedade de ingredientes e preparações culinárias.

### Aplicações Profissionais

Uma cuba Gastronorm como esta é indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering, bem como em buffets e linhas de self-service. A sua versatilidade permite utilizá-la tanto para guardar alimentos em câmaras frigoríficas como para servir pratos quentes em banhos-maria, mantendo a temperatura de forma eficiente. É ainda adequada para a organização de ingredientes na área de preparação, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/6
Dimensões (CxL)	176 x 162 mm
Capacidade	3,4 litros
Altura	200 mm
Pegas	Não dispõe

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Esta cuba GN pode ser utilizada em fornos ou congeladores?**

Sim, as cubas Gastronorm de aço inoxidável são projetadas para resistir a uma vasta gama de temperaturas, sendo seguras para uso em fornos, banhos-maria e congeladores, garantindo versatilidade na sua cozinha.

### **2. Qual o material de fabrico desta recipiente gastronómico?**

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, tornando-o ideal para o contacto com alimentos.

### **3. É possível adquirir tampas compatíveis para esta tina GN 1/6?**

Sim, esta peça é compatível com tampas padrão GN 1/6, que podem ser adquiridas separadamente para um armazenamento e transporte ainda mais seguros e higiénicos dos seus alimentos.

### **4. Quais as vantagens de usar cubas Gastronorm numa cozinha profissional?**

As cubas Gastronorm são cruciais para a otimização de espaço, padronização de processos e manutenção da higiene alimentar. Permitem um manuseamento eficiente de grandes volumes de ingredientes e pratos, contribuindo para a organização e produtividade.

### **5. Este artigo de cozinha é de fácil limpeza e manutenção?**

Dado ser feito de aço inoxidável, a sua limpeza é extremamente prática e rápida. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça industrial, assegurando sempre os mais elevados padrões de higiene na sua operação.