

Ficha Tecnica



Hotelequip.pt

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: 20/05/2026

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

Cuba Gastronorm Inox GN 1/4 (1L) Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.039	Modelo:	Container GN1/4x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/4x40

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável com 1 litro de capacidade e 40 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Contentor Gastronorm em Aço Inox — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/4 é concebido para as exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, fundamentais para a atividade diária em restauração.

Com um design que privilegia a funcionalidade, o contentor é compatível com uma vasta gama de equipamentos de serviço, armazenamento e exposição alimentar, permitindo uma gestão eficiente e higiénica dos ingredientes e pratos prontos a servir.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios, esta cuba inox otimiza o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua versatilidade torna-a perfeita para banhos-maria, fornos de convecção, armários refrigerados e vitrines expositoras, assegurando a manutenção da temperatura e qualidade dos alimentos.

Pode ser utilizada para diversos fins, desde a organização de ingredientes e molhos a pequenas porções de saladas ou sobremesas em buffets self-service, agilizando o serviço e a experiência do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Capacidade	1 Litro
Altura	40 mm

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos de cozinha esta cuba Gastronorm é compatível?

Esta cuba é versátil e compatível com uma vasta gama de equipamentos, incluindo banhos-maria, fornos de convecção, armários refrigerados, vitrines expositoras e carros de transporte, otimizando a sua utilização em diversas situações.

É possível empilhar vários contentores para poupar espaço?

Sim, o design padronizado permite o empilhamento seguro de múltiplos contentores, facilitando o armazenamento e transporte de alimentos de forma compacta e organizada.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba em aço inoxidável como esta?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba é projetada para ser extremamente durável e resistente a impactos, corrosão e manchas, garantindo uma longa vida útil mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

Como devo limpar e fazer a manutenção deste recipiente Gastronorm?

A limpeza é simples, podendo ser lavada à mão com detergente neutro e água quente ou em máquinas de lavar louça industriais. O seu material facilita a remoção de resíduos e a desinfeção, mantendo os mais altos padrões de higiene.

Este contentor pode ser utilizado tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um excelente condutor e conservador térmico, tornando esta cuba ideal para manter alimentos quentes em banhos-maria ou frios em expositores refrigerados, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar.