

Ficha Tecnica

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: 22/06/2026

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

Cuba Gastronorm Inox GN 1/4 (265x162 mm) - 2.8 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.037	Modelo:	Container GN1/4x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/4x100

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/4, com 2.8 L de capacidade e 100 mm de altura. Ideal para armazenamento e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Contentor GN Inox — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a higiene dos seus alimentos. Com a sua construção robusta, esta panela gastronómica foi concebida para suportar o uso intensivo diário, sendo ideal para o armazenamento e preparação eficiente de ingredientes.

A versatilidade deste recipiente permite a sua utilização em diversos equipamentos, desde banhos-maria a expositores refrigerados. A sua profundidade otimizada facilita a arrumação e o acesso aos diferentes tipos de alimentos, contribuindo para uma gestão de stock mais eficaz no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

As cubas Gastronorm são indispensáveis em cozinhas de restaurantes, hotéis, empresas de catering e similares. A uniformidade das suas dimensões permite um encaixe perfeito em diversos equipamentos padronizados, otimizando o espaço e facilitando o serviço.

Perfeitas para buffet, estas tinas gastronómicas podem ser utilizadas para apresentar uma variedade de pratos, mantendo a temperatura e a qualidade dos alimentos. A durabilidade do material e a facilidade de limpeza tornam-nas uma solução económica e prática para as exigências diárias do setor alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Dimensões (CxL)	265x162 mm
Volume	2.8 litros
Altura	100 mm

Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não aplicável

Perguntas Frequentes

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

A principal vantagem é a durabilidade e resistência à corrosão, além da facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar. São ideais para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Posso utilizar esta cuba em banho-maria?

Sim, o aço inoxidável é um excelente condutor e conservador de temperatura, tornando esta cuba perfeitamente adequada para utilização em banhos-maria ou para manter alimentos quentes ou frios.

Esta cuba é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?

Sendo um formato Gastronorm padrão (GN 1/4), esta cuba é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que aceitam este tipo de contentores, como carrinhos, fornos, expositores e suportes dedicados.

Como devo limpar e fazer a manutenção desta cuba?

A limpeza é simples; pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça industrial. Para prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem para prevenir manchas.

Existe alguma tampa compatível com esta cuba Gastronorm?

Sim, existem tampas específicas para cubas GN 1/4 disponíveis no mercado. Recomenda-se a aquisição de uma tampa apropriada para garantir a vedação ideal e a manutenção das propriedades dos alimentos.