

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inox 4 L, Altura 150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.036	<b>Modelo:</b>	Container GN1/4x150
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/4x150

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável com 4 litros de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço em cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm 1/4 — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este recipiente gastronómico garante a máxima higiene e organização na manipulação e armazenamento de alimentos. Fabricado em aço inoxidável robusto, suporta uso intensivo e facilita a confeção diária de refeições, desde a preparação ao serviço. A sua padronização GN 1/4 permite uma integração perfeita em sistemas de refrigeração, aquecimento e exposição, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos ingredientes.

### Aplicações Profissionais

Com um design versátil, este contentor é ideal para restaurantes, serviços de catering, cantinas e hotéis. Pode ser utilizado para armazenar produtos frescos, como frutas e legumes, organizar ingredientes no frigorífico ou para servir alimentos em balcões de buffet. A sua composição em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um elemento indispensável em qualquer ambiente de restauração que preze pela eficiência e qualidade.

### Características Técnicas

Tipo	Container Gastronorm
Formato GN	GN 1/4
Dimensões (mm)	265x162
Capacidade	4 Litros
Altura	150 mm
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Sem pegas

### Perguntas Frequentes

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

A principal vantagem é a sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo a segurança alimentar e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

**Este contentor é compatível com que tipo de equipamentos de cozinha?**

É compatível com uma vasta gama de equipamentos padrão Gastronorm, incluindo banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carros de transporte, devido ao seu formato GN 1/4 padrão.

**Posso utilizar esta cuba para congelação ou aquecimento de alimentos?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada tanto para congelação, como para aquecimento e manutenção de temperatura, sendo versátil para diversas aplicações culinárias.

**Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm de aço inoxidável?**

Recomenda-se a lavagem manual ou em máquina de lavar loiça industrial com detergentes neutros. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço e garantir a sua durabilidade.

**Existem tampas ou outros acessórios compatíveis com esta cuba?**

Sim, esta cuba GN 1/4 é compatível com tampas e outros acessórios padrão Gastronorm do mesmo formato, disponíveis separadamente, que podem ajudar a selar, aquecer ou apresentar os seus alimentos de forma mais eficaz.