

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: 10/06/2026

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

Cuba Gastronorm GN 1/3 Inox - 7.8 L (A=200 mm)

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|----------------|---------------------|
| SKU: | MS0190.271.029 | Modelo: | Container GN1/3x200 |
| Marca: | Magnus | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------------|
| Marca | Magnus |
| Modelo | Container GN1/3x200 |

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em aço inoxidável, formato GN 1/3, com 7,8 litros de capacidade e 200 mm de altura, para qualquer cozinha industrial.

Descricao Completa

Desenhada para a eficiência e higiene em cozinhas profissionais, esta cuba de alta capacidade é um elemento indispensável para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as normas alimentares mais exigentes, tornando-a ideal para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria.

cuba gastronorm GN 1/3 — Cuba GN 1/3 — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de alta qualidade para máxima higiene e resistência à corrosão.
- Capacidade generosa de 7,8 litros, perfeita para grandes volumes de alimentos.
- Compatibilidade total com equipamentos gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.
- Fácil de limpar e manter, otimizando o tempo de preparação e serviço.
- Design sem pegas para um encaixe perfeito em diversos suportes e estações de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm é a escolha acertada para cozinhas de restaurantes, serviços de catering, buffets e qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure soluções de armazenamento e organização fiáveis. É excelente para conservar ingredientes frescos, apresentar pratos quentes ou frios em buffets, e facilitar o transporte de alimentos, garantindo a sua integridade e frescura.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|-----------------|
| Tipo de Produto | Cuba Gastronorm |
| Formato GN | GN 1/3 |
| Dimensões (LxP) | 176 x 325 mm |
| Altura | 200 mm |
| Capacidade | 7,8 litros |
| Material | Aço Inoxidável |

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Com pegas | Não |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é compatível com qualquer equipamento que suporte o formato GN 1/3, como banhos-maria, refrigeradores e carros de buffet, garantindo versatilidade na sua cozinha.

Qual a vantagem do material em aço inoxidável?

O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão e é um material higiénico, fácil de limpar, ideal para contacto com alimentos e para uso contínuo em ambientes profissionais.

É possível utilizar esta cuba tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material que suporta uma vasta gama de temperaturas, permitindo que a cuba seja utilizada para conservar e servir tanto alimentos quentes como frios.

Como devo limpar e manter esta cuba para garantir a sua durabilidade?

Aconselha-se a lavagem manual com detergente neutro e água quente, ou a utilização em máquina de lavar loiça industrial, seguida de secagem completa para evitar manchas e preservar o brilho do inox.

Esta cuba é empilhável com outras cubas Gastronorm?

Sim, o design padronizado desta cuba GN 1/3 permite que seja empilhada eficientemente com outras cubas do mesmo formato, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.