

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 1/3 Inox - 5.7 L, 150 mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.030	Modelo:	Container GN1/3x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x150

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável de 5,7 litros e 150 mm de altura, ideal para armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

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

Este recipiente em aço inoxidável, com o formato padronizado Gastronorm GN 1/3, é um aliado indispensável para qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar o armazenamento e a apresentação de alimentos, possui uma capacidade generosa de 5,7 litros e uma altura de 150 mm, facilitando a organização em buffets, vitrines refrigeradas e bancadas de preparação. A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de soluções eficientes para a gestão de alimentos. A sua versatilidade permite utilizá-la para armazenamento de ingredientes, exposição em linhas de buffet, preparação de saladas, sobremesas ou molhos, e até mesmo para cozinhar em banho-maria. A compatibilidade com outros elementos Gastronorm assegura uma integração perfeita nos sistemas de organização existentes na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/3
Material	Aço Inoxidável
Volume	5.7 Litros
Dimensões	176x325 mm
Altura	150 mm
Características Adicionais	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Para que tipos de equipamentos esta cuba é compatível?

Esta cuba é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, incluindo fogões, fornos, banhos-maria, vitrines refrigeradas e balcões de buffet, garantindo flexibilidade em qualquer cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada de um recipiente em aço inoxidável?

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua extrema durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo e frequentes ciclos de lavagem sem perder a sua integridade ou aspeto.

É possível utilizar esta cuba para cozinhar e armazenar?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada tanto para o cozinhado direto em certos equipamentos, como para o armazenamento seguro de alimentos, mantendo a higiene e a frescura.

Como posso garantir a correta higiene e manutenção da cuba?

A superfície lisa do aço inoxidável facilita a limpeza. Recomenda-se lavar a cuba com detergente neutro e água morna após cada uso, enxaguando bem e secando para evitar manchas de calcário e manter o brilho.

Esta cuba pode ser empilhada com outras cubas do mesmo tipo?

Sim, a padronização Gastronorm assegura que esta cuba possa ser empilhada com outras cubas GN 1/3 do mesmo formato, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.