

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 19/05/2026

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

Cuba Gastronorm GN 1/3 Inox 2.5 L – 65 mm profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.032	Modelo:	Container GN1/3x65
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/3x65

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável com 2.5 L de capacidade e 65 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Cuba Gastronómica - Principais Vantagens

Este recipiente gastronómico em aço inoxidável, com a dimensão padrão GN 1/3, é um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional. Projetado para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, oferece uma versatilidade excepcional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência a ambientes de utilização intensiva, tornando-o ideal para buffets, refeitórios e serviços de catering.

A conformidade com as normas Gastronorm assegura que esta bandeja encaixa perfeitamente em diversos equipamentos da sua cozinha, desde fornos a banhos-maria ou expositores refrigerados. Um utensílio essencial que eleva a eficiência operacional e a organização do espaço em cozinhas com elevada procura.

Aplicações Profissionais

O contentor GN 1/3 é uma solução versátil para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Serve para armazenar ingredientes frescos, aquecer pratos em banho-maria, ou expor alimentos frios em vitrines refrigeradas. A sua facilidade de limpeza e higiene torna-o perfeito para ambientes onde a segurança alimentar é prioritária.

Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Formato	GN 1/3
Material	Aço Inoxidável
Capacidade	2.5 Litros
Altura	65 mm
Dimensões	176x325 mm
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Este contentor GN 1/3 pode ser utilizado em fornos?

Sim, este recipiente em aço inoxidável é adequado para uso em fornos, suportando altas temperaturas sem deformar ou libertar substâncias nocivas. É ideal para cozinhar e manter os alimentos quentes, garantindo a sua integridade e sabor.

É seguro lavar esta cuba na máquina de lavar loiça industrial?

Absolutamente. O material em aço inoxidável de alta qualidade permite uma lavagem fácil e segura em máquinas de lavar loiça industriais, otimizando a higiene e poupando tempo na limpeza em ambientes de restauração.

Qual a vantagem da capacidade de 2.5 litros para o meu negócio?

A capacidade de 2.5 litros é perfeita para porções médias, ideal para manter molhos, acompanhamentos, sopas ou entradas. Permite uma gestão eficiente do stock e minimiza o desperdício alimentar, ajustando-se à demanda da sua clientela.

Este contentor é compatível com outras tampas ou acessórios GN?

Sim, por ser um contentor Gastronorm padrão GN 1/3, é totalmente compatível com tampas, grelhas e outros acessórios da mesma norma. Facilita a combinação com equipamentos existentes e a expansão da sua cozinha.

Onde é que este recipiente se encaixa melhor na minha cozinha profissional?

O contentor GN 1/3 é extremamente versátil. Pode ser utilizado em buffets, vitrines refrigeradas, banhos-maria ou para organização no frigorífico. Permite uma flexibilidade máxima na preparação e apresentação dos seus pratos, tornando-o um componente essencial para a operação diária.