

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 1/2 lisa, 2L - 40mm profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.023	<b>Modelo:</b>	Container GN1/2x40
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	265 x 325 x 40 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/2x40

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inox GN 1/2 (265x325mm) com 2 litros de capacidade e 40mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm GN 1/2 — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Pensada para o ambiente dinâmico de cozinhas profissionais e serviços de catering, esta cuba gastronómica em aço inoxidável é a solução ideal para o arrumação e apresentação de alimentos. A sua robustez e desenho liso tornam-na fácil de higienizar, crucial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. Perfeita para uma vasta gama de utilizações, desde o armazenamento a frio até ao serviço em buffets, a sua adaptabilidade irá otimizar o fluxo de trabalho na sua cozinha e garantir uma gestão eficiente dos ingredientes e pratos prontos.

Este recipiente GN é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão e deformação, mesmo em uso intensivo. A sua superfície lisa não só facilita a limpeza, como também previne a acumulação de resíduos, contribuindo para uma higiene impecável. Uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer chef ou profissional de restauração que procure eficácia e conformidade com as normas gastronómicas internacionais.

### Aplicações Profissionais

Com as suas dimensões padronizadas GN 1/2 e uma profundidade de 40 mm, este recipiente integra-se perfeitamente em sistemas de aquecimento (banho-maria), vitrines refrigeradas, fornos, ou para o transporte de refeições em serviços de catering. É ideal para confeccionar, expor e armazenar uma diversidade de alimentos, desde acompanhamentos quentes a saladas frescas, passando por sobremesas. Uma peça fundamental para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que exija equipamento fiável e eficiente para servir refeições de qualidade.

### Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (CxLxA)	265 x 325 x 40 mm
Material	Aço Inoxidável

Capacidade	2 Litros
Pegas	Não

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem de usar esta cuba de aço inoxidável em vez de outros materiais?**

A principal vantagem reside na elevada durabilidade e resistência à corrosão do aço inoxidável, tornando-a ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais, garantindo uma vida útil longa e reduzindo a necessidade de substituição frequente.

### **Este recipiente Gastronorm é compatível com equipamentos de aquecimento, como banho-maria?**

Sim, este recipiente GN 1/2 é totalmente compatível com banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento padronizados, sendo desenvolvido especificamente para se integrar em sistemas de confeção e conservação de alimentos.

### **É seguro utilizar esta cuba em fornos de alta temperatura?**

O aço inoxidável de alta qualidade utilizado na fabricação desta cuba permite a sua utilização segura em fornos, suportando temperaturas elevadas sem deformação ou libertação de substâncias nocivas, crucial para a confeção de pratos.

### **Como devo limpar e manter a cuba Gastronorm para garantir a sua durabilidade?**

Para limpeza, basta utilizar água morna com detergente neutro e uma esponja macia; evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície. A secagem imediata após a lavagem evita manchas de calcário e preserva o brilho do aço.

### **Posso usar esta cuba para armazenamento refrigerado de alimentos?**

Sim, a cuba de aço inoxidável é excelente para o armazenamento refrigerado, mantendo a frescura dos alimentos e cumprindo com todas as normas de higiene e segurança, ideal para câmaras frigoríficas e vitrines de exposição.