

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN1/2 1.25L 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.024	Modelo:	Container GN1/2x20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x20

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN1/2 em aço inoxidável com 1.25L de capacidade e 20mm de altura. Durabilidade e higiene para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN1/2 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente GN 1/2 em aço inoxidável é a solução ideal para o processamento e armazenamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para uma variedade de utilizações, desde a preparação até ao serviço.

A versatilidade desta cuba torna-a um elemento indispensável para restaurantes, hotelaria e qualquer estabelecimento de restauração. Facilita uma organização eficiente e a manutenção de padrões de higiene elevados, contribuindo para a otimização das operações diárias.

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é amplamente utilizada em balcões refrigerados, buffets e estufas de aquecimento, garantindo que os alimentos são mantidos à temperatura correta. É também uma ferramenta fundamental para o armazenamento na despensa e no frigorífico, protegendo a frescura dos ingredientes e pratos preparados.

A sua funcionalidade estende-se ao sistema de banho-maria, tanto para confeção como para manter a comida quente ou fria. A adaptabilidade deste contentor é inigualável em qualquer cozinha industrial, proporcionando flexibilidade na gestão e apresentação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/2
Dimensões (CxL)	265x325 mm
Capacidade	1.25 Litros

Característica	Detalhe
Altura	20 mm
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico da cuba Gastronorm?

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso profissional em cozinhas e estabelecimentos de restauração.

Pode ser utilizada em fornos ou banho-maria?

Sim, o aço inoxidável permite que esta cuba seja usada em fornos, banho-maria e outros equipamentos de aquecimento, bem como em refrigeração, sendo altamente versátil para diversas aplicações culinárias e de conservação.

É compatível com as tampas Gastronorm padrão?

Sim, sendo uma cuba de formato GN 1/2, é totalmente compatível com as tampas Gastronorm de tamanho correspondente, o que facilita o seu uso em sistemas padronizados de conservação e transporte de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

O aço inoxidável é um material que permite uma limpeza rápida e eficaz. Esta cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça industrial, mantendo as suas propriedades higiénicas e estéticas ao longo do tempo.

Qual a capacidade e dimensões exatas da cuba?

A cuba tem uma capacidade de 1.25 litros e dimensões de 265x325 mm, com uma altura de 20 mm. Estas especificações tornam-na ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes, otimizando o espaço na cozinha.