

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: 23/05/2026

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

Cuba Gastronorm GN 1/2 em Aço Inox, 12.5 L, Altura 200 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.019	Modelo:	Container GN1/2x200
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x200

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Capacidade de 12.5L.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/2 — Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta cuba de aço inoxidável, com a sua capacidade generosa e design funcional, é perfeita para organizar, armazenar e servir alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente para a sua operação. Manter a higiene e a eficiência na preparação de refeições torna-se mais simples e otimizado com a utilização deste recipiente.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 1/2 é ideal para uso em restaurantes, hotéis, serviços de catering, cantinas e qualquer outro estabelecimento de hotelaria que necessite de soluções versáteis para a gestão de alimentos. Pode ser utilizada em banhos-maria, fornos de convecção, frigoríficos e vitrines de exposição, adaptando-se a diversas necessidades. A versatilidade do acessório gastronómico permite uma transição fluida entre diferentes etapas da confeção e serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	265x325 mm
Capacidade	12.5 litros
Altura	200 mm
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para este contentor?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, garantindo que o recipiente mantenha a sua integridade e higiene mesmo com uso intensivo em ambientes profissionais.

Posso usar esta panela GN em banhos-maria ou fornos?

Sim, este recipiente Gastronorm é projetado para ser versátil e pode ser usado com segurança em banhos-maria, fornos de convecção e outras unidades de aquecimento, bem como em frigoríficos.

Este contentor é adequado para empilhamento?

Sim, as cubas Gastronorm são desenhadas para serem empilháveis, facilitando o armazenamento e otimizando o espaço na sua cozinha ou área de serviço.

É fácil de limpar e manter?

Com certeza. O aço inoxidável é um material não poroso que impede a proliferação de bactérias e é muito simples de higienizar, o que é crucial em espaços de restauração.

Existem tampas compatíveis com esta cuba?

Sim, este contentor é de tamanho padrão GN 1/2, o que significa que é compatível com uma vasta gama de tampas Gastronorm disponíveis no mercado, vendidas separadamente.