

# 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: 22/06/2026

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

## Cuba Gastronorm GN2/3 em Inox – 13L, Altura 150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.014	<b>Modelo:</b>	Container GN2/3x150
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN2/3x150

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN2/3 em aço inoxidável, com 13 litros de capacidade e 150 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm GN2/3 — Cuba Inox – Principais Vantagens

Essencial em qualquer cozinha profissional, esta cuba de alta qualidade oferece durabilidade e higiene para o manuseamento de alimentos. Fabricada em aço inoxidável robusto, garante uma resistência superior à corrosão e facilidade de limpeza, características cruciais para a manutenção dos rigorosos padrões de segurança alimentar.

Ideal para diversas aplicações, desde o armazenamento e confecção até ao serviço em buffets, este recipiente versátil adapta-se perfeitamente às exigências do dia a dia. A sua construção sem pegas externas maximiza o espaço e permite uma organização eficiente em balcões refrigerados ou estufas gastronómicas.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade é um recurso indispensável para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento da restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho. A compatibilidade com o sistema Gastronorm GN2/3 assegura que se integra facilmente nos equipamentos de cozinha existentes, promovendo a eficiência operacional e a organização.

A sua capacidade generosa de 13 litros torna-a adequada para preparar e armazenar grandes quantidades de ingredientes, seja para pratos quentes ou frios. Facilita ainda o transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas da cozinha, mantendo a qualidade e frescura dos produtos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato GN</b>	GN2/3
<b>Dimensões (LxP)</b>	354x325 mm
<b>Capacidade</b>	13 litros

<b>Altura</b>	150 mm
<b>Pegas</b>	Não aplicável (sem pegas)

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?**

Esta cuba GN2/3 é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm, incluindo banhos-maria, carrinhos de transporte, estufas, e balcões refrigerados, otimizando a sua versatilidade na cozinha profissional.

### **O material da cuba é resistente à corrosão e fácil de limpar?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade utilizado nesta cuba confere-lhe uma excelente resistência à corrosão e torna-a extremamente fácil de higienizar, garantindo durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

### **A ausência de pegas afeta a sua funcionalidade?**

Não, a conceção sem pegas foi pensada para maximizar o espaço dentro dos equipamentos e facilitar o empilhamento e armazenamento. A sua borda reforçada permite um manuseamento seguro na maioria das situações.

### **Pode ser utilizada tanto para alimentos quentes como frios?**

Com certeza. A resistência do aço inoxidável permite que esta cuba seja usada tanto para manter alimentos quentes em banhos-maria ou estufas, como para armazenar e servir produtos frios em vitrines ou balcões refrigerados.

### **Quais as vantagens de utilizar cubas Gastronorm padronizadas?**

As cubas Gastronorm permitem uma padronização internacional do tamanho de recipientes, o que otimiza o uso do espaço, facilita a substituição de componentes e garante a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.