

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 2/3, 18 L, Altura 200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.013	<b>Modelo:</b>	Container GN2/3x200
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN2/3x200

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável com 18L de capacidade e 200 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm GN 2/3 — Cuba Gastronómica – Versatilidade e Higiene

Projetada para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta recipiente de aço inoxidável cumpre os mais elevados padrões de qualidade e segurança alimentar, um requisito essencial para qualquer estabelecimento do setor. A sua robustez e durabilidade garantem um desempenho superior no uso diário intenso, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

Este contentor é ideal para uma vasta gama de aplicações, desde o armazenamento de ingredientes frescos à apresentação de alimentos em buffets, assegurando uma gestão eficiente e higiénica. O seu design sem pegas facilita o manuseamento e a limpeza, adaptando-se perfeitamente aos sistemas Gastronorm existentes.

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é indispensável em restaurantes, hotéis, refeitórios e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são cruciais. É perfeito para preparação de alimentos, armazenamento refrigerado ou aquecido, transporte e ainda para a elegante apresentação de pratos em serviço de buffet, mantendo a temperatura ideal dos alimentos.

A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-no adequado para ambientes de restauração de alta exigência. A compatibilidade com outros equipamentos GN assegura uma integração perfeita nas suas operações, desde a cozinha à linha de serviço, garantindo flexibilidade e poupança de tempo.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato</b>	GN 2/3
<b>Dimensões (LxP)</b>	354x325 mm

<b>Capacidade</b>	18 Litros
<b>Altura</b>	200 mm
<b>Com Pegas</b>	Não

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?**

As cubas Gastronorm em aço inoxidável oferecem durabilidade excepcional, resistência à corrosão e são amplamente higiênicas, garantindo a segurança alimentar e a longevidade do equipamento para o seu negócio.

### **Posso utilizar esta cuba para cozinhar no forno?**

Sim, o aço inoxidável é um material resistente a altas temperaturas, tornando esta cuba adequada para utilização em fornos industriais e outras aplicações de confeitaria, otimizando os seus processos.

### **Esta cuba é compatível com outros equipamentos de buffet?**

Absolutamente. Sendo uma cuba Gastronorm padrão, é totalmente compatível com a grande maioria dos equipamentos de buffet, banho-maria e carrinhos de transporte, facilitando a logística da sua cozinha.

### **Como devo limpar e manter a cuba de aço inoxidável?**

Para manter a cuba em ótimas condições, lave-a com água morna e detergente neutro, enxague bem e seque de imediato para evitar manchas de calcário, prolongando a vida útil do seu investimento.

### **Onde posso encontrar tampas ou grelhas compatíveis com esta cuba GN 2/3?**

Tampas e grelhas específicas para cubas GN 2/3 estão disponíveis na nossa secção de acessórios para Gastronorm. Recomendamos verificar as opções compatíveis para garantir um encaixe perfeito.