

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: 21/05/2026

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

Cuba Gastronorm Inox GN 1/2, 9.5 L, Altura 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.020	Modelo:	Container GN1/2x150
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/2x150

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/2 com 9.5 litros de capacidade e 150 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e exposição alimentar em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Cuba Inox GN 1/2 — Principais Vantagens

Este recipiente gastronorm em aço inoxidável, com a sua capacidade generosa de 9,5 litros, é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional. Concebida para durabilidade e fácil manutenção, a sua construção robusta garante um desempenho fiável em ambientes de restauração de alta exigência. A padronização GN 1/2 permite a integração simples em diversos equipamentos, desde buffets a fornos.

Aplicações Profissionais

Uma cubeta gastronómica como esta revela-se fundamental para uma ampla variedade de aplicações na indústria alimentar. É ideal para a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Perfeita para guardar ingredientes, servir pratos quentes ou frios em banhos-maria ou expositores refrigerados, e otimizar o espaço no seu frigorífico profissional. A ausência de pegas confere-lhe um design liso e funcional, facilitando a limpeza e o empilhamento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Padrão GN	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável
Capacidade	9.5 litros
Dimensões (LxP)	265x325 mm
Altura	150 mm
Pegas	Não

Perguntas Frequentes

Para que se destina uma cuba Gastronorm GN 1/2?

Esta cuba é ideal para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, self-services e buffets, garantindo padronização e eficiência na organização da sua cozinha.

Esta cuba pode ser usada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada com segurança tanto em fornos para aquecimento como em banhos-maria para manter os alimentos à temperatura ideal.

Qual a vantagem de não ter pegas?

A ausência de pegas facilita o empilhamento para armazenamento, otimiza o espaço e simplifica a limpeza, tornando-a uma solução mais higiénica e prática para a sua rotina di trabalho.

Como posso garantir a compatibilidade com os meus equipamentos?

O padrão Gastronorm (GN) é universal. Certifique-se de que os seus suportes, carrinhos ou expositores são compatíveis com o tamanho GN 1/2 para uma integração perfeita.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua durabilidade e fácil higienização. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar loiça industrial, mantendo a sua qualidade ao longo do tempo.