

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: 23/05/2026

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

Cuba Gastronorm GN 1/1 Aço Inox 5L, Altura 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.011	Modelo:	Container GN1/1x40
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x40

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 5 litros de capacidade e 40mm de altura. Essencial para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Cuba Gastronorm GN 1/1 — Cuba Inox Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional ou serviço de restauração. Concebido para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, oferece uma versatilidade notável em diversas aplicações. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para suportar o uso intensivo diário em ambientes de hotelaria e restauração, desde a refrigeração ao aquecimento.

A conformidade com o padrão Gastronorm assegura a sua compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos de cozinha existentes, facilitando a integração em banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carros de transporte. O design sem pegas maximiza o espaço utilizável, enquanto as bordas suaves contribuem para uma limpeza fácil e segura, mantendo elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este contentor em inox é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Serve perfeitamente para armazenar ingredientes frescos, marinar carnes, preparar refeições em grande volume, ou como componente para buffets quentes e frios. A possibilidade de empilhamento otimiza o armazenamento e agiliza as operações na cozinha, tornando-o um ativo valioso para a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/1
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Capacidade	5 litros

Característica	Detalhe
Altura	40 mm
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Sem pegas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos este recipiente Gastronorm é compatível?

É compatível com uma ampla gama de equipamentos de cozinha profissional, incluindo fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, e expositores de buffet que aceitem o formato padrão GN 1/1. A sua normalização assegura um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a capacidade e dimensões exatas desta cuba?

Esta cuba possui uma capacidade de 5 litros e dimensões de 530x325 mm, com uma altura de 40 mm. É ideal para porções médias e para otimizar o espaço em ambientes profissionais.

O aço inoxidável é seguro para contacto com alimentos?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e seguro para contacto com todos os tipos de alimentos. É resistente à corrosão e não reage com ácidos alimentares, garantindo a qualidade e segurança das suas preparações.

Este contentor pode ser lavado na máquina de lavar louça industrial?

Absolutamente. O material em aço inoxidável e a ausência de pegas facilitam a limpeza e permitem a lavagem segura em máquinas de lavar louça industriais, suportando altas temperaturas e detergentes profissionais.

Quais as principais vantagens de utilizar cubas Gastronorm em inox numa cozinha profissional?

As principais vantagens incluem a padronização de medidas que simplifica o fluxo de trabalho, a durabilidade e resistência do aço inoxidável, a facilidade de limpeza, e a versatilidade para diversas aplicações, desde o armazenamento até ao serviço de buffet.