

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/1 em Aço Inox 2.5L

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.012	Modelo:	Container GN1/1x20
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN1/1x20

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável. Essencial para cozinhas profissionais, ideal para cozinhar, armazenar e servir alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Cuba Gastronorm em Inox — Principais Vantagens

Concebido para durabilidade e higiene, este recipiente de aço inoxidável é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional. O formato GN 1/1, padronizado internacionalmente, garante compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos, desde banhos-maria a fornos e expositores refrigerados. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no indispensável no dia a dia da restauração.

Com um volume otimizado de 2.5 litros e uma profundidade de 20 mm, este contentor é ideal para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A construção em aço inoxidável confere-lhe resistência ao desgaste, corrosão e temperaturas extremas, assegurando um desempenho consistente e seguro para o tratamento alimentar. É uma peça versátil para dinamizar a sua operação culinária.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é perfeito para restaurantes, serviços de catering, hotéis e pastelarias que procuram eficiência e conformidade com as normas de higiene alimentar. Utilize-o para manter ingredientes frescos, organizar a linha de produção, ou servir refeições quentes e frias em bufetes e vitrines. A sua versatilidade adapta-se a diversas necessidades, desde a preparação 'mise en place' até ao serviço final.

É uma ferramenta valiosa para chefs e equipas de cozinha que valorizam a organização e a qualidade. A superfície lisa do inox facilita a limpeza e minimiza a acumulação de resíduos, contribuindo para ambientes culinários mais limpos e seguros. Invista numa solução prática e duradoura para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Contentor	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/1

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (CxL)	530 x 325 mm
Capacidade	2.5 litros
Altura	20 mm
Pegas	Não incluídas

Perguntas Frequentes

1. Este contentor pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura deste contentor em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento ou refrigeração em cozinhas profissionais. É projetado para suportar variações extremas de temperatura.

2. Qual a durabilidade esperada deste recipiente GN?

Fabricado em aço inoxidável robusto, este recipiente é altamente resistente à corrosão, impactos e deformações, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo. Com os cuidados e limpeza adequados, pode contar com muitos anos de serviço fiável.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável facilita imensamente a limpeza. O contentor pode ser lavado à mão com detergente suave ou em máquina de lavar loiça industrial, mantendo sempre as suas condições higiénicas ideais de forma prática e rápida.

4. Posso empilhar estes contentores Gastronorm?

Sim, este recipiente foi concebido para ser facilmente empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou durante o transporte. O design inteligente permite um encaixe seguro, mesmo com vários contentores cheios, garantindo estabilidade e organização.

5. As dimensões são compatíveis com todos os equipamentos Gastronorm?

Absolutamente. O formato GN 1/1 é um padrão internacional, o que significa que este contentor é compatível com a grande maioria dos equipamentos profissionais que aceitam contentores Gastronorm. Garante um encaixe perfeito em estufas, frigoríficos, carrinhos e banhos-maria.