

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/1 Inox 9L - 530x325x65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.010	<b>Modelo:</b>	Container GN1/1x65
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	530 x 325 x 65 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/1x65

### Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 1/1 em aço inox, com 9L de capacidade e 65mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em restauração.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, este recipiente GN em aço inoxidável é a solução ideal para o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para as exigências diárias da restauração. A capacidade de 9 litros e as suas dimensões padronizadas permitem uma integração versátil em diversos sistemas de aquecimento ou refrigeração, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos seus ingredientes. Além disso, a sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos, assegurando a máxima higiene.

Este contentor em aço inoxidável foi concebido para suportar uso contínuo, mantendo as suas propriedades estéticas e funcionais ao longo do tempo. É uma peça fundamental para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e qualidade na gestão dos alimentos, desde o frigorífico até à linha de buffet. A resistência à corrosão e às altas temperaturas faz deste utensílio uma escolha inteligente para ambientes de cozinha de ritmo acelerado.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em hotéis, restaurantes, cantinas e serviços de catering, onde a padronização e higiene são cruciais. Utilizável em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição, adapta-se a múltiplas necessidades, desde o armazenamento de componentes de refeição à apresentação de pratos em buffets. A sua versatilidade estende-se ao transporte seguro de alimentos, mantendo a temperatura e frescura. É, ainda, uma excelente opção para a organização eficiente do espaço de trabalho.

Em cozinhas coletivas ou estabelecimentos de alta produção, a padronização dos contentores é vital. Esta forma permite o uso em diferentes equipamentos como carrinhos de transporte, armários aquecidos ou arrefecidos, e balcões de self-service. É uma ferramenta que contribui ativamente para a redução do desperdício alimentar e para a otimização dos processos de confeção e serviço.

### Características Técnicas

Tipo

Contentor Gastronorm

<b>Formato GN</b>	GN 1/1
<b>Capacidade</b>	9 Litros
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	530 x 325 x 65 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Pegas</b>	Não aplicável

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada deste contentor Gastronorm?**

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este contentor é desenhado para uma longa vida útil, resistindo à corrosão, impactos e deformações mesmo sob uso intenso em cozinhas profissionais. A sua durabilidade excede as expectativas, proporcionando um excelente retorno do investimento.

### **Este contentor pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?**

Sim, o contentor é totalmente adequado para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento, bem como para refrigeração. A sua versatilidade térmica permite uma transição suave entre diferentes etapas de preparação e serviço de alimentos.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável facilita imenso a limpeza. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo a remoção completa de resíduos alimentares e a manutenção dos mais altos padrões de higiene.

### **Posso empilhar vários contentores para poupar espaço?**

Sim, os contentores Gastronorm são desenhados para serem empilháveis, permitindo uma organização eficiente do espaço de armazenamento. Esta característica é ideal para otimizar o espaço em armários, frigoríficos e prateleiras de cozinhas profissionais.

### **É compatível com tampas Gastronorm universais?**

Sim, por ser um contentor com formato GN 1/1 padronizado, é compatível com a grande maioria das tampas Gastronorm de tamanho GN 1/1 disponíveis no mercado, oferecendo flexibilidade e conveniência.