

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm em Aço Inox GN 2/1, 10 L, Profundidade 40 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.005	<b>Modelo:</b>	Container GN2/1x40
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN2/1x40

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em aço inox (GN 2/1), 10 litros de capacidade e 40 mm de profundidade. Essencial para cozinhas de hotelaria.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, no formato padrão GN 2/1, é um elemento indispensável para qualquer cozinha ou operação de hotelaria. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima higiene, a sua capacidade de 10 litros é ideal para armazenar, preparar ou servir uma variedade de alimentos. Produzida em material robusto, este contentor gastronorm assegura durabilidade e resistência a ambientes profissionais exigentes.

A versatilidade deste recipiente permite a sua utilização em bancadas refrigeradas, fornos, banhos-maria ou expositores de buffet, mantendo sempre a frescura e a temperatura ideal dos seus ingredientes ou pratos confeccionados. A superfície lisa e o acabamento em aço inox facilitam a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais rigorosos padrões sanitários exigidos no setor alimentar.

### Aplicações Profissionais

Esta solução de armazenamento e serviço é perfeitamente adequada para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer cozinha profissional que necessite de contentores fiáveis e de alta qualidade. A sua compatibilidade com os sistemas Gastronorm permite uma integração perfeita em qualquer infraestrutura de cozinha existente, desde o armazenamento em câmaras frigoríficas à apresentação em buffets. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a eficiência que esta cuba proporciona no dia a dia.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm
<b>Formato</b>	GN 2/1 (530x650 mm)
<b>Capacidade</b>	10 L
<b>Profundidade</b>	40 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável

Pegas

Sem pegas

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de aplicações esta cuba é mais adequada?**

Esta cuba é ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, self-service, fornos e banhos-maria, devido à sua conformidade com o padrão Gastronorm.

### **É possível utilizar estas cubas em equipamentos de refrigeração e aquecimento?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada tanto em câmaras frigoríficas como em fornos e banhos-maria, suportando grandes variações de temperatura.

### **Como se garante a higiene e a limpeza destas cubas?**

Graças ao seu material liso em aço inoxidável, a limpeza é extremamente fácil, evitando a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene com o mínimo esforço.

### **Qual a durabilidade esperada de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?**

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua excepcional durabilidade e resistência à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

### **Esta cuba possui alguma característica adicional para facilitar o manuseamento?**

Esta versão específica não inclui pegas, o que a torna ideal para espaços confinados ou para ser utilizada com acessórios de elevação padronizados compatíveis com contentores sem pegas.