

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN2/1 Liso Inox 18.5L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.004	<b>Modelo:</b>	Container GN2/1x65
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN2/1x65

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN2/1 em aço inoxidável com 18.5L de capacidade e 65mm de altura. Ideal para armazenagem, exposição e aquecimento em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o seu serviço de restauração, esta cuba de alta capacidade é a solução perfeita para a armazenagem e exposição de alimentos. Fabricada em aço inoxidável de qualidade alimentar, garante a máxima higiene e durabilidade, essencial para o ritmo exigente das cozinhas profissionais e buffets. A sua versatilidade permite utilizá-la em bancadas frias, equipamentos de aquecimento ou diretamente no forno, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. Um verdadeiro aliado para manter a organização e a eficiência no seu espaço de trabalho.

### Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de limpar, assegurando longevidade e conformidade com as normas sanitárias.
- Capacidade generosa de 18.5 litros, ideal para grandes volumes de alimentos, reduzindo a necessidade de reabastecimentos frequentes.
- Design Gastronorm GN2/1, compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de restauração, otimizando o seu fluxo de trabalho.
- Versatilidade de uso, adequada para refrigeração, aquecimento e congelação, proporcionando flexibilidade na gestão dos seus ingredientes e pratos.
- Melhora a apresentação dos alimentos em buffets e expositores, elevando a experiência do cliente.

### Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável em qualquer ambiente de restauração que preze pela eficiência e higiene. É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de uma solução robusta para armazenamento, preparação ou exposição de ingredientes e pratos prontos. Também se revela uma excelente escolha para serviços de catering e eventos com buffet, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. A sua adaptabilidade a banhos-maria, frigoríficos profissionais e estufas facilita as operações diárias, tornando-a numa peça fundamental para otimizar a logística alimentar.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Contentor	Gastronorm (GN)
Formato	GN2/1
Dimensões (CxL)	530x650 mm
Altura	65 mm
Capacidade	18.5 L
Material	Aço Inoxidável
Pegas	Não

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem de uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?**

A principal vantagem reside na sua durabilidade excepcional e resistência à corrosão, além de ser um material que cumpre rigorosas normas de higiene alimentar, sendo fácil de limpar e manter, essencial para o uso profissional.

### **Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou apenas para armazenamento refrigerado?**

Sim, a versatilidade do aço inoxidável permite que esta cuba seja usada tanto para armazenamento refrigerado quanto para aquecimento em fornos ou banhos-maria, suportando elevadas e baixas temperaturas sem deformar.

### **É compatível com todos os equipamentos de restauração profissional?**

Sendo um formato Gastronorm (GN2/1), esta cuba é projetada para ser universalmente compatível com a maioria dos equipamentos padrão utilizados em cozinhas profissionais, como buffets, banhos-maria e frigoríficos.

### **Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm?**

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar a cuba com água morna e detergente neutro, removendo quaisquer resíduos alimentares. Para manter o brilho e prevenir manchas, seque-a completamente após a lavagem. O aço inoxidável pode ser desinfetado com produtos adequados, assegurando a máxima higiene.

### **Existem tampas ou outros acessórios disponíveis para esta cuba?**

Sim, existem diversas tampas e acessórios Gastronorm compatíveis (vendidos separadamente) que podem ser usados para cobrir a cuba, facilitando o transporte, o armazenamento e a manutenção da temperatura dos alimentos.