

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/1 Inox 21 L 150 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0190.271.008	<b>Modelo:</b>	Container GN1/1x150
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	Container GN1/1x150

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 21 litros de capacidade e altura de 150 mm. Ideal para uso profissional em cozinhas e buffets. Fácil de limpar e durável.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba em aço inoxidável é um recipiente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e versátil para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo às exigências diárias de ambientes de restauração, aliando uma higiene e manutenção facilitadas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer tipo de serviço de catering, esta recipiente tipo Gastronorm é perfeita para manter os ingredientes organizados, preparar refeições em grande volume ou servir alimentos em buffets quentes ou frios. A sua padronização GN 1/1 permite uma integração perfeita em diversos equipamentos de cozinha, como balcões refrigerados, fornos combinados ou banhos-maria.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/1
Dimensões (LxP)	530x325 mm
Altura	150 mm
Capacidade	21 Litros
Pegas	Sem pegas

### Perguntas Frequentes

#### Qual é a principal vantagem desta cuba Gastronorm?

A principal vantagem é a sua versatilidade e a conformidade com o padrão Gastronorm, o que a

torna compatível com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, otimizando o fluxo de trabalho.

**Este recipiente é adequado para cozinhar no forno?**

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável, esta cuba é segura para utilização em fornos, permitindo cozinhar, assar e reaquecer alimentos com eficácia e segurança em ambientes de alta temperatura.

**Como devo limpar e manter a cuba?**

A cuba pode ser lavada manualmente com detergente neutro e uma esponja macia, ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável facilita a remoção de resíduos e garante a máxima higiene, exigindo uma secagem cuidadosa após a lavagem para evitar manchas.

**Posso usar esta cuba para armazenamento a frio?**

Absolutamente. Esta cuba é ideal para armazenamento de alimentos em frigoríficos e arcas de congelação, mantendo os seus ingredientes frescos e organizados, graças à resistência do aço inoxidável a baixas temperaturas.

**Há tampas compatíveis disponíveis para este modelo?**

Sim, existem diversas opções de tampas GN 1/1 em aço inoxidável ou policarbonato, vendidas separadamente, que são perfeitamente compatíveis com esta cuba. Estas tampas são essenciais para manter a frescura dos alimentos e facilitar o transporte de forma higiénica e segura.