

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 2/1 de Aço Inoxidável, 28,5 L, Alt. 100 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0190.271.003	Modelo:	Container GN2/1x100
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	Container GN2/1x100

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável, com 28,5 L de capacidade e 100 mm de altura. Ideal para preparação, armazenamento e serviço profissional de alimentos.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 2/1 — Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Esta cuba de dimensão Gastronorm GN 2/1 é um recipiente versátil e resistente, essencial para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de hotelaria. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar necessárias para uso intensivo. A sua capacidade generosa de 28,5 litros e a profundidade de 100 mm tornam-na ideal para armazenar, preparar e apresentar uma vasta gama de alimentos, desde molhos a pratos principais.

O design sem pegas facilita o manuseamento e a otimização do espaço em bancadas e equipamentos refrigerados ou de aquecimento. A superfície lisa do inox é fácil de limpar e mantém as condições ideais para a conservação dos alimentos, resistindo à corrosão e a impactos mecânicos frequentes. Assim, o seu negócio beneficia de um utensílio prático que simplifica as operações diárias e assegura a excelência no serviço.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor, com standard GN 2/1, permite a sua utilização em diversos contextos profissionais. É perfeito para buffets, onde pode ser integrado em banhos-maria ou estufas, mantendo os alimentos quentes e apetitosos. Em cozinhas industriais, serve para a organização de ingredientes, armazenamento refrigerado de grandes volumes e no transporte seguro de alimentos entre diferentes áreas de preparação.

Além disso, a padronização Gastronorm assegura a compatibilidade com a maioria dos fornos, frigoríficos e mesas de self-service, maximizando a eficiência do espaço e a funcionalidade do seu equipamento. Este tipo de recipiente é indispensável em refeitórios, serviços de catering e restaurantes de grande movimento, onde a gestão eficaz dos alimentos é crucial para o sucesso da operação.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 2/1

Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxP)	530 x 650 mm
Altura	100 mm
Capacidade	28.5 Litros
Pegas	Não Incluídas

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de uso é recomendada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras indústrias alimentares que necessitem de um recipiente robusto para armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, tanto em frio como em calor.

2. O que significa a designação GN 2/1?

GN 2/1 refere-se ao padrão Gastronorm, um sistema de medidas padronizadas para recipientes de cozinha. A dimensão 2/1 indica uma cuba com 530x650 mm, uma das maiores e mais versáteis disponíveis.

3. É possível utilizar esta cuba em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade é resistente a altas e baixas temperaturas, tornando esta cuba adequada para utilização segura tanto em fornos como em banhos-maria, bem como em câmaras de refrigeração.

4. Como devo fazer a limpeza e manutenção desta cuba?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro. Evite esfregões abrasivos para preservar o acabamento do aço inoxidável, garantindo assim uma maior durabilidade e higiene.

5. Esta cuba é compatível com tampas Gastronorm?

Sim, esta cuba GN 2/1 é projetada para ser totalmente compatível com tampas e outros acessórios de tamanho GN 2/1, que podem ser adquiridos separadamente para complementar o seu uso e garantir a vedação dos alimentos.