

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm Inox GN 1/6 – Prof. 65mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH33	<b>Modelo:</b>	GNCH33
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH33

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/6, com 65mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Este recipiente em aço inoxidável, com a padronização GN 1/6 e uma profundidade de 65mm, é um elemento indispensável para qualquer estabelecimento de restauração. A sua construção robusta garante uma higiene impecável e uma durabilidade prolongada, resistindo ao uso intensivo em cozinhas profissionais. O formato padrão Gastronorm oferece compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos a banhos-maria.

A sua superfície lisa facilita a limpeza e minimiza a aderência de alimentos, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de segurança alimentar. Perfeita para organizar ingredientes, conservar alimentos refrigerados ou servir preparações quentes, esta cubeta é um investimento inteligente para otimizar os seus processos culinários e de armazenamento.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade deste contentor gastronorm torna-o ideal para diversas aplicações em cozinhas industriais, cantinas, pastelarias e hotéis. É essencial para a preparação e armazenamento de ingredientes em câmaras frigoríficas, garantindo a conservação adequada dos alimentos. Além disso, a sua resistência a altas temperaturas permite a utilização em fornos e banhos-maria, facilitando o serviço de refeições quentes em buffets ou linhas de self-service. A padronização GN 1/6 é perfeita para porções individuais ou para a organização eficiente de pequenos componentes de pratos complexos.

### Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Padrão GN	GN 1/6
Profundidade	65 mm

### Perguntas Frequentes

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

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua extrema durabilidade, sendo resistentes à corrosão e deformação, garantindo anos de utilização contínua em ambientes profissionais exigentes.

**É possível utilizar esta cuba em fornos e em máquinas de lavar loiça industriais?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cubeta seja utilizada com segurança tanto em fornos (mediante as especificações de temperatura) como em máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a limpeza e manutenção.

**Este recipiente é compatível com todas as tampas e acessórios Gastronorm GN 1/6?**

Sim, por seguir o padrão Gastronorm GN 1/6, esta cubeta é universalmente compatível com todas as tampas, grelhas e outros acessórios concebidos para este mesmo formato, oferecendo máxima flexibilidade.

**Como devo limpar e higienizar corretamente esta cuba?**

Para uma higienização eficaz, recomenda-se lavar a cuba com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada na máquina de lavar loiça. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos alimentares.

**Este contentor é adequado para armazenamento de alimentos ácidos ou salgados?**

O aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, tornando-o ideal para o armazenamento de uma vasta gama de alimentos, incluindo aqueles com pH ácido ou elevado teor de sal, sem comprometer a sua integridade ou a dos alimentos.