

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Inox GN1/2-100 PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH18	Modelo:	GNCH18
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH18

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN1/2-100 PEKIN, ideal para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Higiênica e durável.

Descrição Completa

Cuba Gastronorm inox — Conteúdo Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade superior, resistindo à corrosão e facilitando a limpeza, características cruciais para o ambiente de restauração e hotelaria.

As dimensões padronizadas GN1/2-100 garantem uma compatibilidade perfeita com uma vasta gama de equipamentos de cozinha, desde fornos e frigoríficos a banhos-maria e expositores. Este recipiente versátil permite uma organização eficiente do espaço e uma gestão otimizada dos ingredientes e pratos prontos, contribuindo para a fluidez das operações diárias. Invista numa ferramenta fundamental que suporta as exigências da sua cozinha, mantendo a qualidade e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este contentor em aço inox é ideal para múltiplos usos em cozinhas comerciais, serviços de catering, buffets e hotéis. É perfeito para armazenar ingredientes frescos, marinar carnes, cozinhar em banho-maria, e servir pratos quentes ou frios em linhas de buffet. A funcionalidade do tamanho Gastronorm facilita a transição entre diferentes fases de preparação e serviço, adaptando-se a diversas necessidades operacionais. A sua robustez é uma mais-valia em ambientes de alta exigência.

Características Técnicas

Modelo	GNCH18
Referência	10576
Tipo Gastronorm	GN1/2-100
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste recipiente com outros equipamentos?

Este recipiente possui as dimensões padronizadas GN1/2-100, garantindo compatibilidade universal com a grande maioria dos equipamentos Gastronorm, como fornos combinados, frigoríficos, banhos-maria e expositores de alimentos.

Este produto é adequado para uso em fornos?

Sim, a cuba em aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente adequada para cozinhar e aquecer alimentos em fornos profissionais, garantindo a distribuição uniforme do calor.

A limpeza deste contentor é fácil?

Com certeza. O aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza e a manutenção, podendo ser lavado manual ou automaticamente em máquinas de lavar louça industriais, assegurando a máxima higiene.

O aço inoxidável é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, tornando esta cuba uma escolha duradoura para o armazenamento e preparação de alimentos ácidos ou salgados, sem comprometer a sua integridade.

É possível utilizar esta cuba para congelação?

Sim, esta cuba Gastronorm é ideal para congelação, pois o aço inoxidável suporta baixas temperaturas sem deformar ou danificar, permitindo armazenar alimentos de forma segura e eficiente.