

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm Aço Inoxidável GN 1/2-150

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH19	Modelo:	GNCH19
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH19

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/2-150, essencial para a preparação, conservação e exposição de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Descricao Completa

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

Esta cuba de aço inoxidável foi concebida para resistir às exigências diárias do ambiente de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para qualquer estabelecimento profissional. Com o seu formato padrão Gastronorm, a versatilidade deste contentor permite a sua utilização em diversas fases de preparação, conservação e apresentação de alimentos.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronómico é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, hotéis, buffets e serviços de catering. Pode ser utilizado para armazenar ingredientes, cozinhar em banho-maria, servir alimentos em vitrines refrigeradas, ou manter pratos quentes. A sua adaptabilidade otimiza o fluxo de trabalho e garante a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato	GN 1/2
Profundidade	150 mm

Perguntas Frequentes

Qual o material desta cuba e quais os seus benefícios?

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, garantindo a segurança alimentar e uma longa vida útil.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou congeladores?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba tanto em ambientes de altas temperaturas, como fornos e banhos-maria, quanto em baixas temperaturas, como frigoríficos e

congeladores.

Como se limpa e mantém a cuba?

A limpeza é simples; pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquinas de lavar louça industriais. Para manter o brilho, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem.

É compatível com outros equipamentos de cozinha Gastronorm?

Absolutamente. O seu padrão GN 1/2 assegura compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos gastronómicos, como buffets, vitrines, fornos e carrinhos de transporte.

Quais as principais dimensões desta cuba?

Esta cuba tem formato GN 1/2 e uma profundidade de 150 mm, sendo ideal para uma variedade de preparações e armazenamento de alimentos em grandes quantidades.