

# 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



## Cuba Gastronorm Aço Inoxidável GN 1/2-150

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH19	<b>Modelo:</b>	GNCH19
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato</b>	GN 1/2
<b>Profundidade</b>	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.