

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cuba Gastronorm Inox GN 1/2-20 PEKIN GNCH15

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH15	<b>Modelo:</b>	GNCH15
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH15

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável, ideal para preparação, cocção e armazenamento. Dimensões GN 1/2-20, perfeita para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta cuba de aço inoxidável foi concebida para oferecer a máxima eficiência e higiene. A sua robustez garante uma longa vida útil, suportando as exigências diárias de operações de elevada intensidade e adaptando-se perfeitamente a diversos equipamentos, como banhos-maria, frigoríficos e fornos. É a solução perfeita para uma gestão alimentar otimizada, assegurando a conservação e apresentação impecável dos alimentos.

### Aplicações Profissionais

Este contentor em formato normalizado GN 1/2 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes refinados e hotéis de luxo a empresas de catering e cantinas industriais. A sua versatilidade permite o armazenamento seguro de ingredientes frescos, a exposição atrativa de pratos em buffets, a cocção em banho-maria e até mesmo o transporte de alimentos, mantendo a qualidade e a temperatura adequada. Facilita uma organização eficiente e um serviço de excelência.

### Características Técnicas

Modelo	PEKIN GNCH15
Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/2
Profundidade	20 mm
Material	Aço Inoxidável
SKU	CHGNCH15

### Perguntas Frequentes

#### Para que serve uma cuba Gastronorm?

Uma cuba Gastronorm é um recipiente padronizado, usado em cozinhas profissionais para armazenar, preparar, cozinhar e servir alimentos. Facilita a padronização e otimiza o espaço em

equipamentos.

**Qual a diferença entre uma cuba perfurada e não perfurada?**

As cubas perfuradas são ideais para cozinhar a vapor ou escorrer alimentos, enquanto as não perfuradas são usadas para armazenar, cozinhar em banho-maria ou servir sopas e molhos.

**Posso usar esta cuba em fornos?**

Sim, a cuba de aço inoxidável pode ser utilizada em fornos, banhos-maria, frigoríficos e outros equipamentos de cozinha devido à sua resistência a altas e baixas temperaturas.

**Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm?**

Para a limpeza, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos para manter o brilho do aço inoxidável, garantindo a sua durabilidade e higiene.

**Esta cuba é compatível com outros tamanhos Gastronorm?**

O sistema Gastronorm é modular, o que significa que cubas de diferentes tamanhos (como GN 1/2 e GN 1/4) podem ser combinadas em recipientes maiores (como um GN 1/1), permitindo uma flexibilidade total na organização.