

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 40mm de Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH9	<b>Modelo:</b>	GNCH9
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH9

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 2/3 com 40mm de profundidade. Ideal para armazenamento e preparação de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Cuba GN – Principais Vantagens

Este recipiente para alimentos é um artigo indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação e o armazenamento higiênico de ingredientes. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, a sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza asseguram uma durabilidade prolongada, ideal para o uso intensivo em ambientes de restauração.

A sua conceção versátil permite utilizá-lo em diversas fases do processo culinário, desde a preparação dos alimentos à apresentação em buffets ou à sua conservação em frigoríficos e arcas. A uniformidade do sistema Gastronorm facilita a gestão de espaço e a organização na cozinha, otimizando fluxos de trabalho e contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma solução de excelência para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering que procuram otimizar a sua gestão de alimentos. É ideal para armazenar carnes, vegetais, molhos ou sobremesas, e pode ser utilizado em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e expositores de buffet. A sua robustez adapta-se perfeitamente aos desafios diários da cozinha de alta intensidade, permitindo um manuseamento constante sem comprometer a integridade dos ingredientes.

A padronização do formato Gastronorm (GN) significa que este recipiente se integra na perfeição com outros equipamentos de cozinha existentes, como carrinhos de transporte e prateleiras refrigeradas. Esta compatibilidade universal simplifica as operações diárias, desde o transporte dos alimentos à sua exposição e serviço, assegurando que o seu estabelecimento mantém os mais elevados padrões de higiene e eficiência.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm
<b>Formato GN</b>	GN 2/3
<b>Profundidade</b>	40 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?**

A principal vantagem é a sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais. Além disso, o aço inoxidável assegura que os alimentos não adquirem sabores ou odores indesejados.

### **Este recipiente Gastronorm pode ser utilizado em fornos ou banhos-maria?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável robusto permite que esta cuba seja usada com segurança tanto em fornos para cozedura ou aquecimento, quanto em banhos-maria para manter os alimentos quentes. A sua versatilidade térmica é ideal para diversas aplicações culinárias.

### **É compatível com outros equipamentos de cozinha existentes?**

Com certeza. O formato Gastronorm (GN 2/3) é um padrão universal na indústria alimentar, o que significa que esta cuba é compatível com a vasta maioria de equipamentos de cozinha profissional, como carrinhos, frigoríficos, banhos-maria e expositores de buffet.

### **Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm em aço inoxidável?**

Para a limpeza, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja não abrasiva. Evite produtos químicos agressivos que possam danificar o acabamento. Para manter o brilho, seque a cuba imediatamente após a lavagem, prevenindo manchas de calcário.

### **Que tipo de alimentos posso armazenar ou preparar nesta cuba?**

Pode armazenar e preparar uma vasta gama de alimentos, desde ingredientes crus como vegetais e carnes, até pratos cozinhados, molhos, sopas e sobremesas. É perfeita para organização no frigorífico, transporte para eventos de catering ou exposição em buffets, devido à sua versatilidade.