

# 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 GN 1/1 - Profundidade 200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH6	<b>Modelo:</b>	GNCH6
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH6

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm universal GN 1/1 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade. Ideal para armazenar, expor e preparar alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável é uma peça fundamental para qualquer cozinha profissional, garantindo a organização e a conservação ideal dos alimentos. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na indispensável para operações diárias, desde a preparação ao serviço. Concebida para resistir a ambientes exigentes, proporciona uma solução higiénica e muito durável para o seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, serviços de catering, hotéis e pastelarias, este recipiente padrão Gastronorm é ideal para armazenamento eficiente em frigoríficos, exposição em bufetes ou para as suas bancadas de preparação. A sua conformidade com dimensões universais permite uma integração perfeita em diversos equipamentos de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima versatilidade.

### Características Técnicas

SKU	CHGNCH6
Tipo	simples
Formato Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	200 mm

### Perguntas Frequentes

#### De que material é feita esta cuba?

Esta panela é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere grande resistência, durabilidade e facilidade de higienização.

#### É compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, a designação GN 1/1 garante a compatibilidade com a maioria dos sistemas e equipamentos Gastronorm existentes no mercado.

**Posso utilizá-la em banho-maria ou fornos?**

O aço inoxidável permite a sua utilização em ambientes de aquecimento, como banhos-maria ou fornos, bem como em refrigeração, sendo altamente versátil.

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

A limpeza é simples: Utilize detergentes neutros e água. Para manter o brilho, evite produtos abrasivos e seque-a completamente após a lavagem.

**Qual a capacidade aproximada de uma cuba GN 1/1 de 200mm?**

Uma cuba GN 1/1 com 200 mm de profundidade possui uma capacidade aproximada de 20 a 28 litros, dependendo do design exato e da borda superior.