

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 Inox GN 2/3 - 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH10	Modelo:	GNCH10
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH10

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de alta qualidade, ideal para manipulação e conservação de alimentos em cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Cuba GN 2/3 — Durabilidade e Higiene

As cubas Gastronorm em aço inoxidável são essenciais para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e higiênica para o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. Fabricada com materiais da mais alta qualidade, esta bandeja GN 2/3 é projetada para resistir aos rigores do uso diário em ambientes de restauração, garantindo uma longa vida útil. A sua versatilidade permite a utilização em fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores, tornando-a um elemento indispensável para a otimização dos processos culinários. Este recipiente é fundamental para manter a frescura dos ingredientes e a temperatura das refeições, contribuindo para a excelência gastronómica.

Com um design que facilita a limpeza e a manutenção, este acessório Gastronorm cumpre as mais exigentes normas de higiene e segurança alimentar. A construção em aço inoxidável garante que não haja contaminação dos alimentos, sendo ideal para a conservação e exposição de diversos produtos. É a escolha perfeita para restaurantes, cantinas e hotéis que procuram soluções práticas e de confiança para o seu dia a dia.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN 2/3 é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e estabelecimentos de hotelaria. Pode ser utilizado para armazenar ingredientes pré-preparados, para cozinhar no forno, para aquecer pratos em banho-maria, ou para expor alimentos de forma apelativa em buffets refrigerados ou aquecidos. A sua conformidade com o padrão Gastronorm assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos profissionais existentes no mercado, permitindo uma integração perfeita nas operações da sua cozinha. Este recipiente é uma mais-valia tanto na preparação como no serviço de refeições.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 2/3

Profundidade	65 mm
---------------------	-------

Perguntas Frequentes

P: Qual é a principal vantagem de utilizar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

R: A principal vantagem reside na sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares, essenciais para cozinhas profissionais.

P: Posso usar esta cuba em diferentes tipos de equipamentos de cozinha?

R: Sim, as cubas Gastronorm são desenhadas para serem versáteis, podendo ser utilizadas em fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores, dada a sua conformidade com o padrão internacional. A sua equipa vai beneficiar desta flexibilidade.

P: Como posso garantir a limpeza e manutenção adequadas da cuba?

R: A limpeza é simples: basta lavar com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável é resistente a manchas e odores, facilitando a manutenção diária.

P: Este produto é adequado para armazenamento a frio e a quente?

R: Absolutamente. O aço inoxidável é um excelente condutor e conservador de temperatura, sendo ideal tanto para manter alimentos refrigerados como quentes durante o serviço ou armazenamento.

P: Que outras dimensões de cubas Gastronorm estão disponíveis para complementar esta?

R: Existem várias dimensões Gastronorm (GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, etc.) e diferentes profundidades que pode combinar para otimizar o espaço nos seus equipamentos de cozinha, assegurando que encontra a solução perfeita para o seu restaurante.