

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



Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 - 150mm Pekin

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH12	Modelo:	GNCH12
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH12

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 2/3, 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiênica e versátil.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, esta cuba de aço inoxidável de formato GN 2/3 e profundidade de 150 mm é a solução ideal para confeitaria, armazenamento seguro e serviço eficiente. A sua construção robusta garante longa durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de hotelaria e restauração. Este recipiente assegura a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer estabelecimento comercial.

Aplicações Profissionais

Este contentor gastronómico é um elemento indispensável em diversos setores, desde restaurantes, hotéis e cantinas, até empresas de catering e refeitórios escolares. A sua versatilidade permite o uso em banhos-maria, fornos, frigoríficos e buffets, facilitando a preparação, conservação e apresentação de uma vasta gama de alimentos. Para além disso, o seu design standardizado GN 2/3 integra-se perfeitamente em qualquer linha de equipamentos profissionais, maximizando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato Gastronorm	GN 2/3
Profundidade	150 mm
Material	Aço Inoxidável
Referência Modelo	GNCH12
SKU	CHGNCH12

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm em uso intensivo?

Esta cuba, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, foi concebida para suportar as condições mais exigentes de uma cozinha industrial. Com os devidos cuidados e limpeza regular, pode esperar uma vida útil prolongada, mesmo em ambientes de uso intensivo diário.

É compatível com todos os equipamentos de sistema GN 2/3?

Sim, esta bandeja foi desenhada seguindo as normas Gastronorm (GN 2/3) internacionais. Isto assegura uma compatibilidade perfeita com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema GN, incluindo fornos, banhos-maria e frigoríficos.

Como devo limpar e higienizar a cuba para garantir a segurança alimentar?

A limpeza é simples e eficiente devido ao seu material liso e não poroso. Recomenda-se lavar com água quente e detergente neutro após cada uso, enxaguar abundantemente e secar bem. Pode também ser lavada na máquina de lavar loiça industrial, garantido a máxima higiene.

Este contentor pode ser utilizado para cozinhar no forno?

Sim, o aço inoxidável permite que a cuba seja utilizada com segurança em fornos, suportando altas temperaturas. É perfeita tanto para a preparação de pratos como para mantê-los quentes ou frios, adaptando-se às necessidades da sua cozinha.

Existem tampas compatíveis para esta cuba Gastronorm?

Sim, existem diversas opções de tampas Standard Gastronorm GN 2/3 disponíveis no mercado, incluindo tampas de aço inoxidável ou policarbonato, que podem ser adquiridas separadamente para maximizar a conservação e o transporte dos alimentos.