

# 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 1/1 - Fundo 65mm PEKIN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH3	<b>Modelo:</b>	GNCH3
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH3

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/1 com 65mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais. Resistente, higiénica e versátil.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Estas cubas de aço inoxidável, no formato padrão GN 1/1 e com 65 mm de profundidade, são um elemento essencial em qualquer cozinha profissional. Concebidas para maximizar a eficiência no armazenamento, preparação e apresentação de alimentos, garantem higiene e durabilidade. A sua construção robusta em aço inoxidável confere resistência à corrosão e facilita a limpeza, tornando-as ideais para operações contínuas em ambientes de restauração.

Asseguram uma perfeita adaptabilidade a diversos equipamentos, como mesas refrigeradas, banhos-maria ou expositores de bufete, otimizando o fluxo de trabalho e a conservação dos alimentos. A robustez do material garante uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo, representando um investimento inteligente para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é versátil e indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering, adequado para uma vasta gama de utilizações. Desde o armazenamento refrigerado de ingredientes frescos à apresentação de pratos quentes em bufetes, a sua funcionalidade abrange todas as fases do ciclo alimentar. O design ergonómico permite empilhamento eficiente, poupando espaço de armazenamento e simplificando o transporte.

A sua conformidade com as normas gastronorm internacionais garante que se integra perfeitamente com os equipamentos existentes, oferecendo soluções flexíveis para qualquer tipo de cozinha ou serviço de alimentação profissional.

### Características Técnicas

<b>Modelo:</b>	GNCH3
<b>Tipo:</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material:</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato:</b>	GN 1/1

<b>Profundidade:</b>	65 mm
----------------------	-------

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a durabilidade esperada de uma cuba gastronorm em aço inoxidável?**

As cubas em aço inoxidável são conhecidas pela sua extrema durabilidade, sendo resistentes a corrosão e deformações, garantindo anos de uso intensivo em ambientes profissionais.

### **É possível utilizar estas cubas em fornos e banhos-maria?**

Sim, o aço inoxidável é um material que permite a utilização segura destas cubas tanto em fornos (para cozedura e aquecimento) como em banhos-maria (para manutenção da temperatura dos alimentos).

### **Estas cubas são seguras para contacto direto com alimentos?**

Com certeza. O aço inoxidável é um material higiénico e não reativo, perfeitamente seguro para o contacto direto com uma vasta gama de alimentos, quentes ou frios.

### **Como devo limpar e manter as cubas gastronorm para prolongar a sua vida útil?**

A limpeza é simples; utilize água morna, detergente comum e uma esponja macia. Para evitar manchas de calcário, seque bem após a lavagem. Evite produtos abrasivos que possam riscar a superfície.

### **Estas cubas são compatíveis com todos os equipamentos Gastronorm?**

Sim, o formato GN 1/1 é um padrão internacional, o que garante compatibilidade e encaixe perfeito na maioria dos suportes, carrinhos e equipamentos de bufete ou refrigeração da linha Gastronorm.