

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 - Profundidade 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH4	Modelo:	GNCH4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH4

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/1 com 100mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiénica e versátil.

Descricao Completa

Este recipiente gastronómico em aço inoxidável é a solução ideal para a conservação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo perfeita para utilização intensiva em restaurantes, refeitórios e serviços de catering.

Com um design que facilita a organização e otimiza o espaço em bancadas e equipamentos refrigerados, esta bandeja de serviço ajuda a manter os ingredientes frescos e bem acondicionados. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar tornam-na indispensável para qualquer negócio do setor.

cuba gastronorm GN 1/1 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Utilização:** Adaptável a fornos, frigoríficos e banhos-maria, permitindo cozinhar, refrigerar e servir no mesmo utensílio.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente a impactos e a altas temperaturas.
- **Fácil Limpeza e Higiene:** O acabamento liso e a resistência à corrosão facilitam a sua manutenção e garantem a conformidade com os padrões HACCP.
- **Otimização do Espaço:** O formato GN standardizado permite empilhamento eficiente e compatibilidade com diversos equipamentos.
- **Retenção de Temperatura:** Ajuda a manter a temperatura dos alimentos, seja quentes ou frios, por mais tempo.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é amplamente utilizado em cozinhas industriais, hotéis, buffets, pastelarias e talhos. É perfeito para preparar, armazenar e expor uma vasta gama de alimentos, desde pratos quentes e frios a ingredientes frescos e molhos. A sua adaptabilidade torna-o ideal para servir em balcões aquecidos, vitrines refrigeradas ou como organização interna de frigoríficos e congeladores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo	Simplex
Dimensão	GN 1/1
Profundidade	100 mm
Material	Aço Inoxidável
Referência (SKU)	CHGNCH4

Perguntas Frequentes

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

A principal vantagem reside na sua versatilidade e durabilidade. O aço inoxidável permite o uso em diferentes temperaturas (forno, frigorífico, banho-maria) e é altamente resistente à corrosão e a impactos, garantindo uma longa vida útil.

As cubas Gastronorm são compatíveis com todos os equipamentos de cozinha?

Sim, o sistema Gastronorm é um padrão internacional. Esta cuba GN 1/1 é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais de cozinha, como carrinhos de transporte, fornos combinados, expositores e balcões refrigerados.

Como garantir a máxima higiene com estas cubas?

Para garantir a máxima higiene, lave as cubas com água quente e detergente após cada utilização. O aço inoxidável permite a lavagem em máquina de lavar louça industrial e resiste a produtos de limpeza desinfetantes, prevenindo a acumulação de bactérias.

Posso usar esta cuba para congelar alimentos?

Sim, as cubas em aço inoxidável são perfeitamente adequadas para congelar alimentos. O material suporta baixas temperaturas sem fissuras ou deformações, sendo ideal para a conservação a longo prazo.

É necessário ter tampas específicas para estas cubas?

Recomenda-se o uso de tampas Gastronorm apropriadas para a sua cuba GN 1/1. As tampas ajudam a reter a temperatura dos alimentos, protegem contra contaminação e permitem um empilhamento mais seguro e higiénico.