

# 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: 22/05/2026

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 40 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH2	<b>Modelo:</b>	GNCH2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH2

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável com 40 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Durabilidade e higiene.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm aço inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente gastronómico é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, concebido para oferecer durabilidade e higiene excecionais em qualquer ambiente profissional. A sua construção robusta garante resistência a impactos e corrosão, ideal para uso intensivo em cozinhas de restauração, hotelaria e cantinas.

A padronização Gastronorm assegura compatibilidade perfeita com uma vasta gama de equipamentos, desde fornos e frigoríficos a buffets e suportes de exposição. A superfície lisa facilita a limpeza, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa, enquanto a profundidade adequada potencia a capacidade de armazenamento ou apresentação.

### Aplicações Profissionais

Esta cuba é uma solução versátil para cozinhas profissionais, adequando-se a diversas utilizações como preparação de alimentos, armazenamento refrigerado ou aquecido, transporte e exposição em buffets. A sua conformidade com a norma gastronómica permite uma integração fluida em qualquer sistema de serviço de refeições, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios empresariais.

É igualmente perfeita para a manutenção da temperatura dos alimentos em banhos-maria ou vitrines de aquecimento, garantindo que os pratos são servidos sempre nas condições ideais. A resistência do aço inoxidável torna-a uma escolha fiável para o manuseamento diário, contribuindo para a eficiência operacional do seu negócio.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato GN</b>	GN 1/1
<b>Profundidade</b>	40 mm

## Perguntas Frequentes

---

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

A principal vantagem reside na durabilidade e na facilidade de higienização. O aço inoxidável é resistente à corrosão e pode ser lavado em máquinas industriais, garantindo a máxima segurança alimentar.

### **Com que tipo de equipamentos esta cuba é compatível?**

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos que sigam a norma Gastronorm 1/1, incluindo fornos combinados, expositores refrigerados, mesas de trabalho e banhos-maria.

### **Pode ser utilizada tanto para alimentos quentes como frios?**

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que aguenta variações extremas de temperatura, sendo adequado tanto para a conservação de alimentos frios como para o aquecimento em fornos ou banhos-maria.

### **Como garantir a melhor conservação da cuba ao longo do tempo?**

Para prolongar a vida útil da cuba, recomenda-se a limpeza regular com detergentes neutros e evitar o uso de esfregões abrasivos, que podem danificar a superfície e promover a corrosão.

### **Esta cuba inclui tampa?**

Não, a cuba é fornecida individualmente. As tampas Gastronorm compatíveis são vendidas separadamente, permitindo escolher o tipo de tampa ideal para cada aplicação específica.