

# 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: 13/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Inox GN 2/1 - 65mm PEKIN

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH43	<b>Modelo:</b>	GNCH43
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH43

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 2/1-65mm da linha PEKIN. Essencial para cozinhas profissionais, otimiza preparação, armazenamento e exposição de alimentos.

## Descricao Completa

Esta cuba de aço inoxidável, na dimensão Gastronorm GN 2/1 e profundidade de 65mm da linha PEKIN, é um item essencial para qualquer cozinha profissional. Concebida para otimizar a preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, oferece uma solução robusta e higiênica para as suas necessidades operacionais diárias. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes de restauração movimentados.

A versatilidade deste contentor gastronorm permite a sua utilização em diversos equipamentos, desde banhos-maria a expositores refrigerados, tornando-o um investimento inteligente para a sua operação.

## Contentor Gastronorm Inox — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para uma elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Design padronizado GN 2/1, assegurando compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de restauração.
- Facilidade excepcional de limpeza e manutenção, contribuindo para os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.
- Ideal para uma vasta gama de aplicações, desde cozinhar a temperaturas controladas até armazenar e expor alimentos.
- Poupança de espaço devido ao design empilhável, otimizando a arrumação em armários e câmaras frigoríficas.

## Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm é indispensável em restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras instalações de serviços alimentares. Adapta-se perfeitamente para cozinhar em banho-maria, conservar alimentos em câmaras frigoríficas, transportar refeições ou exibi-las em buffets. A sua resistência a elevadas e baixas temperaturas torna-o apto para qualquer fase do processamento alimentar, garantindo a qualidade e segurança dos produtos.

Desde a preparação inicial até ao serviço final, esta panela gastronorm apoia a eficiência e a conformidade com as normas HACCP no seu negócio.

## Características Técnicas

<b>Tipo de Produto</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensão Gastronorm</b>	GN 2/1
<b>Profundidade</b>	65mm
<b>Linha/Série</b>	PEKIN

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que serve uma cuba Gastronorm GN 2/1?**

Uma cuba Gastronorm GN 2/1 destina-se ao manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais, sendo ideal para cozinhar, armazenar, servir e transportar ingredientes ou pratos preparados, garantindo compatibilidade com uma vasta gama de equipamentos standardizados.

### **Esta cuba pode ser utilizada em banho-maria?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade desta cuba torna-a perfeitamente adequada para utilização em banhos-maria, suportando as temperaturas necessárias para aquecer ou manter alimentos quentes de forma eficiente e segura.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o acabamento liso do aço inoxidável facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial. Isto assegura que a higienização é rápida e eficaz, cumprindo as rigorosas normas de segurança alimentar.

### **Qual a durabilidade esperada deste produto?**

Construída em aço inoxidável resistente, esta cuba está projetada para uma longa vida útil em ambientes profissionais exigentes. É altamente resistente à corrosão e ao desgaste diário, representando um investimento duradouro.

### **Posso empilhar várias cubas Gastronorm?**

Sim, todas as cubas Gastronorm são desenhadas para serem empilháveis, mesmo com algumas variações de tamanho, o que otimiza significativamente o espaço de armazenamento na sua cozinha.