

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 2/1-100

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH44	Modelo:	GNCH44
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH44

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/1-100 em aço inoxidável, ideal para preparação, refrigeração e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Idealizada para a eficiência e higiene, esta recipiente gastronómico em aço inoxidável é uma solução robusta para qualquer cozinha profissional. A sua construção durável garante uma longa vida útil, resistindo a ambientes de uso intensivo. Perfeita para uma variedade de aplicações culinárias, desde a preparação ao armazenamento, facilitando a gestão dos alimentos no dia a dia. A sua compatibilidade com os padrões Gastronorm assegura uma integração perfeita em diversos equipamentos.

Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a padronização e a facilidade de limpeza são cruciais. É adequada para ser utilizada em fornos de convecção, banhos-maria, frigoríficos e balcões de exposição. Permite o armazenamento seguro de alimentos, servindo também como contentor de apresentação em buffets. A versatilidade do contentor Gastronorm apoia a otimização dos fluxos de trabalho na sua cozinha, tornando as operações mais fluidas e eficazes.

Características Técnicas

Tipo:	Cuba Gastronorm
Formato:	GN 2/1
Profundidade:	100 mm
Material:	Aço Inoxidável
Referência:	PEKIN GNCH44
Peso:	0,350 Kg

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de utilizar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade excepcional e a facilidade de limpeza, tornando-as ideais

para o manuseamento seguro e higiénico de alimentos em cozinhas com muito movimento.

Pode esta cuba ser usada em altas temperaturas, como em fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja utilizada em fornos, banhos-maria e outros equipamentos que operem com temperaturas elevadas, sem comprometer a sua integridade ou funcionalidade.

É compatível com todos os equipamentos de tamanho Gastronorm?

Sim, dada a sua conformidade com o padrão GN 2/1, esta cuba integra-se perfeitamente em qualquer equipamento concebido para acomodar contentores Gastronorm, otimizando o espaço e a funcionalidade.

Como devo limpar e manter a cuba para garantir a sua longevidade?

A limpeza é simples. Após cada utilização, lave a cuba com água morna e detergente neutro, e seque-a completamente para evitar manchas. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento.

Existem outros tamanhos ou profundidades disponíveis para esta linha de cubas?

Sim, normalmente a linha de cubas Gastronorm oferece uma vasta gama de tamanhos e profundidades para satisfazer todas as necessidades da sua cozinha, desde porções individuais até grandes volumes de preparação.