

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 1/9 (176x108mm)

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH38	Modelo:	GNCH38
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH38

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 1/9 (176x108mm) para armazenamento, confeção e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm— Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta cuba de aço inoxidável GN 1/9 oferece o máximo de versatilidade e higiene. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o armazenamento, confeção e exposição de alimentos. O formato Gastronorm assegura compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de restauração, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste recipiente gastronómico torna-o indispensável em variados ambientes, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. É perfeito para organizar ingredientes em balcões refrigerados, servir pequenas porções em buffets ou armazenar alimentos de forma eficiente. A resistência do material permite o seu uso em fornos, banhos-maria e câmaras de refrigeração.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Tipo de Cuba	Gastronorm
Formato GN	GN 1/9
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (LxP)	176 x 108 mm
Profundidade	65 mm

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm?

Uma cuba Gastronorm é um recipiente padronizado usado na indústria de restauração para armazenamento, preparação, confeção e apresentação de alimentos. A sua padronização garante compatibilidade com diversos equipamentos de cozinha profissional.

Esta cuba pode ser usada em fornos?

Sim, por ser fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba é resistente a altas temperaturas e pode ser utilizada em fornos, banhos-maria e salamandras. É uma solução versátil para cozinhas profissionais exigentes.

É fácil de limpar e manter?

O aço inoxidável é um material conhecido pela sua superfície lisa e não porosa, o que facilita significativamente a limpeza e manutenção. Pode ser lavada à mão ou em máquinas de lavar loiça industriais, garantindo sempre a máxima higiene.

Quais são as vantagens do formato GN 1/9?

O formato GN 1/9 é ideal para pequenas porções e para a organização de ingredientes variados, otimizando o espaço em balcões refrigerados ou buffets. Permite uma flexibilidade superior na gestão e apresentação dos alimentos.

É compatível com outros equipamentos de hotelaria?

Absolutamente. O padrão Gastronorm é uma norma internacionalmente reconhecida, o que significa que esta cuba GN 1/9 será compatível com estufas, carrinhos, sistemas de buffet e balcões refrigerados que utilizem o mesmo sistema de encaixe.