

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 1/9-150

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH40	Modelo:	GNCH40
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH40

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/9-150, perfeita para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm inox — Cuba Gastronorm em Inox — Principais Vantagens

Este recipiente Gastronorm profissional é um elemento indispensável para qualquer cozinha industrial que preze pela eficiência e higiene. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, suportando as exigências do uso diário em ambientes de restauração e hotelaria. A sua versatilidade permite o armazenamento, transporte e apresentação de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a máxima conformidade com as normas alimentares.

Com um design pensado para a funcionalidade, o contentor inox adapta-se perfeitamente aos sistemas Gastronorm padrão, facilitando a organização em buffets, vitrines refrigeradas e carrinhos de serviço. A limpeza é simplificada pela natureza do material, que não retém odores nem sabores, contribuindo para a manutenção de um ambiente de trabalho limpo e seguro para a sua equipa e clientes. É a solução perfeita para quem procura um auxiliar de cozinha robusto e fiável.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, esta cuba gastronómica é perfeita para uma ampla gama de aplicações. Desde a conservação de ingredientes em frigoríficos e arcas, passando pelo banho-maria em linhas de buffet, até à exposição de alimentos preparados nas vitrines, a sua adaptabilidade é notável. É igualmente útil para a preparação de pequenas porções ou acompanhamentos, tornando-se uma ferramenta versátil para qualquer chef profissional. A sua padronização garante compatibilidade com diversos equipamentos existentes na sua cozinha.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	GN 1/9
Profundidade	150 mm

Perguntas Frequentes

Para que se destina principalmente uma Cuba Gastronorm GN 1/9-150?

Esta cuba é ideal para armazenar, transportar e apresentar pequenas quantidades de alimentos, como molhos, condimentos, guarnições ou porções individuais em buffets e linhas de serviço.

Qual a vantagem do aço inoxidável na fabricação deste recipiente?

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo um material higiênico que não altera o sabor nem o odor dos alimentos. É essencial para ambientes de cozinha profissional.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para resistir a altas e baixas temperaturas, sendo perfeitamente adequadas para uso em fornos, banhos-maria e refrigeração.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, o seu formato GN 1/9 é um padrão internacional, o que garante compatibilidade total com a grande maioria de expositores, carrinhos, fornos e frigoríficos Gastronorm existentes no mercado.

Como devo limpar e fazer a sua manutenção?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar loiça industrial. O aço inoxidável requer pouca manutenção, bastando secar para evitar manchas de água.