

# 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 2/1-40 PEKIN

### Informacoes do Produto

|               |          |                |        |
|---------------|----------|----------------|--------|
| <b>SKU:</b>   | CHGNCH42 | <b>Modelo:</b> | GNCH42 |
| <b>Marca:</b> | CLIMA    | <b>EAN:</b>    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA  |
| <b>Modelo</b> | GNCH42 |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 2/1-40. Ideal para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Este contentor gastronómico em aço inoxidável é a solução ideal para os seus desafios diários na cozinha profissional. Concebida para durabilidade e eficiência máxima, esta cuba facilita o armazenamento, transporte e preparação de alimentos, mantendo a higiene e a qualidade. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na indispensável em qualquer ambiente de restauração.

### Aplicações Profissionais

Uma cubeta versátil como esta é perfeita para uma ampla gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É adequada para uso em fornos, banhos-maria, frigoríficos e arcas congeladoras, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a preparação e conservação adequadas dos alimentos. A sua padronização GN 2/1 permite uma integração perfeita com outros equipamentos.

### Características Técnicas

| Característica  | Detalhe         |
|-----------------|-----------------|
| Tipo de Produto | Cuba Gastronorm |
| Dimensão Padrão | GN 2/1          |
| Profundidade    | 40 mm           |
| Material        | Aço Inoxidável  |
| Modelo          | PEKIN GNCH42    |

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade desta cuba Gastronorm?

A profundidade de 40mm a torna ideal para usos variados, mas a sua capacidade exata pode ser

calculada com base nas dimensões internas padrão GN 2/1, que são 650x530mm. Esta dimensão é perfeita para bandejas maiores no seu equipamento.

**Este contentor pode ser utilizado em fornos?**

Sim, a cuba de aço inoxidável é resistente a altas temperaturas, sendo perfeitamente segura para utilização em fornos, facilitando a preparação de pratos que necessitem de cozedura ou aquecimento direto.

**É fácil de limpar e manter?**

Com certeza. O aço inoxidável de alta qualidade garante que esta cubeta seja extremamente fácil de limpar, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais e produtos de limpeza comuns, mantendo a sua integridade e higiene por muito tempo.

**Qual a vantagem de uma cuba Gastronorm padronizada?**

A padronização GN oferece uma compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos, frigoríficos, banhos-maria e expositores, garantindo versatilidade e eficiência operacional no seu estabelecimento.

**É adequada para armazenamento a frio?**

Sim, este recipiente de aço inoxidável é excelente para armazenamento a frio em frigoríficos e arcas congeladoras, preservando os alimentos de forma segura e higiénica, graças à sua resistência a baixas temperaturas e ao material não reativo.