

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



Cuba Gastronorm Inox GN 1/9-100 para Restauração PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH39	Modelo:	GNCH39
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH39

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de alta durabilidade, ideal para armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais. Formato GN 1/9-100.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Assegure a máxima eficiência e higiene na sua cozinha profissional com esta cuba em aço inoxidável robusto, concebida para suportar as exigências diárias do setor alimentar. Fundamental para o armazenamento e apresentação de alimentos, esta bandeja universal otimiza o espaço em balcões refrigerados, buffets e estufas, garantindo a conservação ideal dos seus ingredientes. A sua durabilidade excepcional e a facilidade de limpeza tornam-na uma escolha inteligente para qualquer operação de restauração que preze pela qualidade. Com dimensões padronizadas, integra-se perfeitamente em múltiplos equipamentos, proporcionando versatilidade e rentabilidade.

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. É ideal para armazenar e expor pequenas porções de ingredientes, molhos, especiarias ou guarnições em balcões de preparação, saladetes e vitrines. A sua compatibilidade com os sistemas GN padrão permite uma transição fluida entre diferentes etapas do processo culinário, facilitando a gestão do stock e a preparação de pratos. Contribui para uma organização impecável e um serviço mais rápido, elevando a qualidade do serviço prestado aos seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/9
Profundidade	100 mm
Referência Fornecedor	GNCH39

Característica	Detalhe
Designação Original	Cubetas Gastronorm Aço Inoxidável de GN1/9-100 PEKIN GNCH39

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da utilização de cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na sua durabilidade e resistência à corrosão, além de serem extremamente fáceis de limpar, garantindo a higiene necessária em ambientes de cozinha profissional.

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba GN 1/9?

Esta cuba é compatível com uma vasta gama de equipamentos Gastronorm padronizados, incluindo balcões refrigerados, banhos-maria, buffets, estufas e saladetes.

É possível utilizar esta cuba para cozinhar diretamente no forno ou banho-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura desta cuba tanto em fornos como em banhos-maria, suportando elevadas temperaturas.

Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm de aço inoxidável?

Recomenda-se a lavagem com água e detergente neutro, seguida de enxaguamento e secagem completos para evitar manchas e preservar o brilho do aço inoxidável.

Existem tampas compatíveis com esta cuba Gastronorm GN 1/9?

Sim, existem tampas específicas para o formato GN 1/9 disponíveis separadamente, que ajudam a preservar a frescura dos alimentos e a manter a temperatura.