

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 1/6 – 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH35	Modelo:	GNCH35
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH35

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/6, com 150mm de profundidade, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável apresenta-se como uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e preparação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. A sua conceção em conformidade com as dimensões Gastronorm (GN 1/6) assegura uma integração perfeita em qualquer sistema de buffet, balcão refrigerado ou banho-maria. A profundidade de 150 mm oferece uma capacidade generosa para diversos tipos de ingredientes, otimizando o espaço e facilitando o serviço. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade na gestão dos seus alimentos.

A resistência à corrosão do aço inoxidável garante uma longa vida útil ao recipiente, mesmo com uso intensivo e exposição a diferentes temperaturas e produtos de limpeza. A facilidade de higienização do material contribui para manter os mais elevados padrões de segurança alimentar. Este recipiente é indispensável para cozinhas profissionais e self-services, onde a organização e a apresentação são cruciais. A sua versatilidade permite utilizá-la em diversas fases do processo culinário, desde a preparação até ao serviço final.

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. É perfeito para expor frios, saladas, frutas ou mesmo quentes em balcões de buffet. A sua utilização na preparação de ingredientes agiliza os processos na cozinha, enquanto a sua durabilidade garante um desempenho consistente em ambientes de elevada exigência. A padronização Gastronorm permite uma fácil substituição e combinação com outros equipamentos compatíveis, proporcionando grande flexibilidade operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Formato GN	GN 1/6
Profundidade	150 mm
Dimensões (aproximadas)	176 x 162 x 150 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para este tipo de cuba?

O aço inoxidável oferece durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento em cozinhas profissionais.

Posso utilizar esta cuba em banhos-maria ou para servir alimentos quentes?

Sim, este recipiente de aço inoxidável é perfeitamente adequado para utilização em banhos-maria e para a conservação e apresentação de alimentos quentes, graças à sua resistência a altas temperaturas.

As suas dimensões são compatíveis com outros equipamentos Gastronorm?

Com certeza, as dimensões GN 1/6 são padronizadas, garantindo total compatibilidade com a maioria dos suportes, tampas e outros equipamentos que utilizam o sistema Gastronorm.

Como posso garantir a correta manutenção e limpeza da cuba?

Para uma manutenção adequada, recomenda-se a lavagem com detergente neutro e água quente, evitando esponjas abrasivas para preservar o acabamento do aço inoxidável e garantir a sua durabilidade.

Esta cuba é adequada para armazenamento refrigerado?

Sim, a composição em aço inoxidável torna-a ideal para o armazenamento refrigerado de alimentos, mantendo a frescura dos ingredientes em câmaras refrigeradas ou balcões de exposição.