

# 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 1/6 – 200mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH36	<b>Modelo:</b>	GNCH36
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH36

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de formato GN 1/6 e 200mm de profundidade. Ideal para armazenar, preparar e servir alimentos de forma higiénica e eficiente.

## Descricao Completa

### Cuba Inox GN 1/6 — Principais Vantagens

Desenhada para a máxima eficiência em ambientes de restauração, esta cubeta GN 1/6 oferece uma solução robusta e higiénica para o armazenamento e serviço de alimentos. O seu fabrico em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais em operações diárias intensas. Além disso, a facilidade de limpeza contribui para a manutenção de elevados padrões de higiene na sua cozinha.

Ideal para diversas aplicações, esta contentora gastronorm permite uma gestão otimizada de ingredientes, minimizando desperdícios e agilizando os processos. A conceção ergonómica facilita o manuseamento e a organização dentro de cozinhas profissionais, self-services e vitrines refrigeradas, tornando-a um utensílio indispensável.

### Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas e qualquer cozinha profissional que exija organização e funcionalidade. A sua versatilidade permite o uso em buffets, vitrines de exposição refrigeradas ou aquecidas, e no armazenamento de alimentos em frigoríficos e congeladores industriais. Melhore a apresentação e conservação dos seus produtos com este recipiente standardizado.

Adapta-se sem esforço a diferentes tipos de equipamentos profissionais, garantindo uma compatibilidade universal com sistemas GN. Quer necessite de um contentor para saladas, molhos, acompanhamentos ou ingredientes preparados, esta opção assegura a frescura e a qualidade dos seus alimentos durante mais tempo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato GN	GN 1/6

Característica	Detalhe
Profundidade	200 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipos de estabelecimentos esta cuba Gastronorm é mais adequada?**

Esta cuba é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis a cantinas, buffets e serviços de catering, onde a padronização e higiene são prioritárias.

### **É possível utilizar esta cuba em fornos ou banhos-maria?**

Sim, a resistência do aço inoxidável permite a sua utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento, bem como em refrigeração e congelação.

### **Qual a capacidade aproximada desta cuba GN 1/6 com 200mm de profundidade?**

A capacidade de uma cuba GN 1/6 com 200mm de profundidade é de aproximadamente 3,8 litros, tornando-a adequada para pequenas porções ou ingredientes específicos.

### **Como se processa a limpeza e manutenção desta cuba?**

A limpeza é simples e rápida, podendo ser realizada manualmente com água e detergente neutro, ou em máquina de lavar loiça industrial, devido ao seu material em aço inoxidável.

### **Esta cuba é compatível com todas as tampas Gastronorm GN 1/6?**

Sim, esta cuba está em conformidade com o padrão Gastronorm, garantindo compatibilidade universal com todas as tampas e acessórios GN 1/6 existentes no mercado.