

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 1/4 - 150mm PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH30	Modelo:	GNCH30
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH30

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de alta durabilidade, ideal para armazenamento, preparação e apresentação em cozinhas profissionais. Higiénica e versátil.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox – Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é um componente essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo durabilidade e higiene para o armazenamento e preparação de alimentos. Com um design robusto e acabamento de alta qualidade, este recipiente é ideal para suportar as exigências do uso diário, facilitando a organização e otimizando o espaço na sua área de trabalho. A sua versatilidade permite que seja utilizada em diversas situações, desde cozinhas industriais a serviços de catering, garantindo sempre a máxima eficiência e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é perfeito para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Pode ser usado para armazenar ingredientes frescos, preparar pratos, transportar alimentos e até exibir produtos em buffets refrigerados ou aquecidos. A sua conformidade com o padrão GN 1/4 e a profundidade de 150mm tornam-no compatível com a maioria dos equipamentos de restauração, como as mesas refrigeradas e banhos-maria. Proporciona uma solução fiável e higiénica para o manuseamento de alimentos, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Padrão Gastronorm	GN 1/4
Profundidade	150 mm
Pode ser lavado na máquina de lavar loiça	Sim

Perguntas Frequentes

Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm em aço inoxidável?

As cubas Gastronorm em aço inoxidável são conhecidas pela sua excepcional durabilidade e resistência à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

Esta cuba é compatível com equipamentos de refrigeração e aquecimento?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja usada com segurança tanto em equipamentos de refrigeração quanto em banhos-maria ou fornos, suportando variações de temperatura.

Posso utilizar esta cuba para armazenamento de líquidos?

Sim, o design selado e o material resistente tornam esta cuba perfeitamente adequada para o armazenamento seguro de líquidos, molhos e sopas, evitando derrames e mantendo a higiene.

Como devo limpar esta cuba Gastronorm para garantir a sua conservação?

A limpeza é simples: pode ser lavada à mão com detergente neutro ou convenientemente colocada na máquina de lavar loiça, o que facilita a manutenção e a conformidade com as normas de higiene.

Esta cuba é empilhável para otimizar o espaço?

Sim, o design padrão Gastronorm permite que estas cubas sejam facilmente empilhadas umas sobre as outras, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou durante o transporte.