

# 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 - Profundidade 200 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH31	<b>Modelo:</b>	GNCH31
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH31

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável, formato GN 1/4 e 200 mm de profundidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

## Descricao Completa

### cuba gastronorm gn 1/4 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, é uma solução robusta e higiênica para o armazenamento e apresentação de alimentos em qualquer cozinha profissional. O design GN 1/4 com uma profundidade de 200 mm torna-a versátil para diversas aplicações, desde o serviço de buffet até à conservação em câmaras frigoríficas. A sua construção duradoura garante uma longa vida útil, resistindo ao uso intensivo diário e facilitando a limpeza.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering, este recipiente Gastronorm adapta-se perfeitamente a banhos-maria, vitrines refrigeradas, fornos convencionais e sistemas de buffet. O seu formato padronizado permite uma integração fluida com outros equipamentos, otimizando o espaço e a eficiência na sua cozinha. Utilize-a para armazenar ingredientes, cozinhar a temperaturas controladas, ou para apresentar pratos de forma apelativa.

### Características Técnicas

Referência	GNCH31
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	GN 1/4
Profundidade	200 mm

### Perguntas Frequentes

#### Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema Gastronorm, incluindo banhos-maria, vitrines refrigeradas, fornos, e carros de serviço em buffets.

**Qual a capacidade desta cuba?**

O tamanho GN 1/4 e a profundidade de 200 mm oferecem uma capacidade ideal para porções médias de alimentos, sendo prática para a organização eficiente da sua cozinha.

**Qual a principal vantagem do material em aço inoxidável?**

O aço inoxidável garante durabilidade excepcional, resistência à corrosão e uma higiene superior, características essenciais para o ambiente exigente da restauração profissional.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, o acabamento liso do aço inoxidável facilita imenso a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, mantendo o seu aspeto e funcionalidade ao longo do tempo.

**Posso utilizar esta cuba no forno?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização segura desta cuba em fornos, tornando-a uma opção versátil para a preparação e o aquecimento de diversos pratos.