

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 - 65mm de Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH28	Modelo:	GNCH28
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH28

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/4, com 65mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Essencial para qualquer ambiente profissional de restauração, esta cubeta de aço inoxidável Gastronorm GN 1/4 é a escolha ideal para o armazenamento e apresentação de alimentos. Fabricada com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e conformidade com as normas de higiene mais exigentes, elementos cruciais para a segurança alimentar em cozinhas com elevada afluência.

O seu design robusto e a profundidade de 65mm permitem uma utilização versátil, desde buffets a mesas de preparação ou refrigeração, otimizando o espaço disponível e facilitando a organização dos ingredientes e produtos confeccionados. A sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza tornam-na numa peça indispensável para o dia a dia, assegurando que as refeições se mantêm frescas e apetitosas.

Aplicações Profissionais

Estas bandejas de aço são perfeitamente adequadas para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Poderá utilizá-las para conservar frios, ingredientes secos ou até alimentos quentes (desde que a temperatura esteja dentro dos limites recomendados para o inox), mantendo a qualidade durante o serviço, uma vez que são compatíveis com sistemas de aquecimento e refrigeração. A padronização Gastronorm facilita a integração com outros equipamentos de cozinha existentes, como banhos-maria, fornos combinados e vitrines refrigeradas, contribuindo para uma cozinha eficiente e funcional.

Características Técnicas

Tipo	Simplex
Dimensão	GN 1/4
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Qual a importância da padronização Gastronorm em cozinhas profissionais?

A padronização Gastronorm é crucial porque permite a utilização intercambiável de cubas e tabuleiros em diferentes equipamentos de cozinha, como fornos, banhos-maria, vitrines refrigeradas, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço.

Como garantir a longevidade das cubas de aço inoxidável?

Para prolongar a vida útil das cubas, recomenda-se uma limpeza regular com detergentes suaves, evitar o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície, e garantir uma secagem adequada para prevenir manchas.

Esta cuba pode ser utilizada para cozinhar no forno?

Sim, as cubas Gastronorm de aço inoxidável são geralmente seguras para uso em fornos, desde que as temperaturas não excedam os limites recomendados para o material. Verifique sempre as especificações do fabricante para confirmar a compatibilidade com altas temperaturas.

É possível empilhar várias cubas Gastronorm?

Sim, o design padronizado das cubas Gastronorm permite que sejam empilhadas de forma segura quando vazias, facilitando o armazenamento. Ao empilhar cubas com alimentos, utilize tampas adequadas para manter a higiene e evitar contaminação cruzada.

Qual o significado de "GN 1/4" na designação do produto?

"GN 1/4" refere-se ao tamanho padronizado da cuba de acordo com as normas Gastronorm. Significa que a cuba tem um quarto do tamanho de uma cuba GN 1/1, o que é útil para planeamento de espaço e compatibilidade com outros equipamentos.