

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 1/4 - 100 PEKIN

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH29	Modelo:	GNCH29
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH29

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 1/4-100 mm. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para uso profissional intenso, esta versátil cuba em aço inoxidável é a solução ideal para a organização e apresentação de alimentos em qualquer cozinha industrial ou estabelecimento de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade excepcional e conformidade com as normas de higiene mais rigorosas, facilitando o manuseamento e a limpeza. A sua capacidade e formato padronizado Gastronorm tornam-na indispensável para a conservação e exposição de ingredientes.

Aplicações Profissionais

Este contentor Gastronorm é perfeitamente adequado para uma vasta gama de utilizações em hotelaria, restauração e serviços de catering, desde a preparação e armazenamento de alimentos em ambientes refrigerados ou a temperaturas ambiente, até ao serviço em buffets e linhas de self-service. A sua padronização GN1/4 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carrinhos de serviço. A sua resistência à corrosão permite o seu uso em ambientes húmidos e a sua facilidade de empilhamento otimiza o espaço de arrumação.

Características Técnicas

Tipo:	Cuba Gastronorm
Material:	Aço Inoxidável
Formato GN:	GN 1/4
Profundidade:	100 mm
Marca:	PEKIN
Referência:	GNCH29
SKU:	CHGNCH29

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba Gastronorm?

Esta cuba é ideal para uso em fornos, frigoríficos, banhos-maria, vitrines refrigeradas e outros equipamentos padronizados Gastronorm, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Esta cuba é resistente à corrosão?

Sim, fabricada em aço inoxidável, a cuba é altamente resistente à corrosão, assegurando uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes.

É fácil de limpar e manter?

Com a sua superfície lisa em aço inoxidável, a limpeza é simples e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquinas de lavar louça industriais, mantendo sempre os mais altos padrões de higiene.

Posso empilhar várias cubas para otimizar o espaço?

Com certeza. O design otimizado permite que várias cubas sejam empilhadas de forma segura e eficiente, maximizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.

Quais as vantagens de usar cubas padronizadas Gastronorm?

A padronização Gastronorm simplifica a organização, o transporte e o armazenamento de alimentos, além de garantir a compatibilidade universal com uma vasta gama de equipamentos de cozinha profissional, otimizando fluxos de trabalho e reduzindo custos operacionais.