

# 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 1/3-200 para Restauração

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGNCH26	<b>Modelo:</b>	GNCH26
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GNCH26

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/3-200. Indispensável para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Esta cuba robusta, fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, é uma solução essencial para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Projetada para resistir às exigências do uso diário, facilita a preparação, armazenamento e exposição de alimentos, garantindo higiene e durabilidade. A sua construção em inox não só assegura uma longa vida útil, como também simplifica a limpeza, otimizando os processos de trabalho e mantendo os mais elevados padrões de segurança alimentar. É uma peça versátil que se adapta perfeitamente a diversos equipamentos, desde buffets a mesas refrigeradas, proporcionando flexibilidade na gestão dos seus ingredientes e pratos.

### Aplicações Profissionais

Este contentor gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviços de catering. Pode ser utilizada para organizar os ingredientes no frigorífico ou congelador, cozinhar em banho-maria, ou servir alimentos em buffets e linhas de self-service. A sua padronização GN 1/3 permite a sua integração fácil em saladetes, mesas refrigeradas e banhos-maria, otimizando o espaço e a eficiência operacional. É perfeita para porcionar e apresentar pratos frios como saladas e sobremesas, ou para manter quentes guisados e molhos, garantindo que os alimentos são sempre servidos à temperatura ideal.

### Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cuba Gastronorm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 1/3
<b>Profundidade</b>	200 mm
<b>Referência</b>	GNCH26

### Perguntas Frequentes

**Para que serve uma cuba Gastronorm?**

Uma cuba Gastronorm é um recipiente padronizado usado em cozinhas profissionais para preparar, cozinhar, armazenar, transportar e servir alimentos. As suas dimensões uniformizadas permitem que se encaixem em diversos equipamentos de restauração de forma eficiente.

**Qual a diferença entre cubas GN de diferentes profundidades?**

A profundidade das cubas GN varia para atender a diferentes necessidades de capacidade e tipo de alimento. Cubas mais fundas são ideais para grandes volumes, enquanto as menos profundas são mais adequadas para pequenas porções ou apresentação em buffets.

**Posso usar esta cuba em fornos ou banhos-maria?**

Sim, as cubas de aço inoxidável Gastronorm são projetadas para serem versáteis e podem ser usadas em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores. São resistentes a altas e baixas temperaturas, tornando-as multifuncionais.

**Como devo limpar e manter a minha cuba Gastronorm de inox?**

Deve lavar a cuba com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja suave para evitar riscos. Para manter o brilho e a higiene, evite produtos abrasivos e seque-a completamente após a lavagem. A manutenção regular garante a longevidade do produto.

**Este modelo Gastronorm é compatível com todos os equipamentos?**

Sim, a padronização GN 1/3 assegura que esta cuba seja compatível com a maioria dos equipamentos de restauração que aceitam recipientes Gastronorm, como mesas refrigeradas, buffets e banhos-maria, facilitando a sua integração na cozinha.