

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 1/3-150

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH25	Modelo:	GNCH25
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH25

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável 1/3-150, ideal para preparação, armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável é uma solução elegante e funcional para o armazenamento e preparação de alimentos em ambientes de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design e dimensões padronizadas permitem uma integração perfeita em sistemas Gastronorm existentes, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Aplicações Profissionais

O recipiente Gastronorm é indispensável em restaurantes, hotéis e serviços de catering, desde a conservação de ingredientes em câmaras frigoríficas até à apresentação de pratos em buffets. A sua versatilidade torna-o adequado para uma variedade de tarefas, incluindo refrigeração de saladas, aquecimento de molhos e exposição de alimentos. Constitui um investimento prático para qualquer estabelecimento que procure otimizar as suas operações de confeção e serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho G/N	GN 1/3
Profundidade	150 mm
Referência	GNCH25

Perguntas Frequentes

A cuba pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria? Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização em altas temperaturas, sendo perfeitamente adequada para fornos e banhos-maria, bem como para refrigeração. A sua versatilidade garante que pode transitar

facilmente entre diferentes fases de preparação.

Qual a durabilidade esperada deste tipo de recipiente Gastronorm? Concebida para durar, a construção em aço inoxidável confere uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em uso contínuo em cozinhas com elevado volume de trabalho.

É compatível com outras marcas de equipamentos Gastronorm? Absolutamente. Este recipiente segue as normas de dimensão Gastronorm, garantindo compatibilidade universal com a vasta maioria de equipamentos e suportes de outras marcas que também utilizem estas medidas padrão.

Como se processa a limpeza e manutenção desta cuba? A superfície lisa do inox facilita a limpeza, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar loiça industrial. O material é imune a manchas e odores, contribuindo para a manutenção de um elevado padrão de higiene.

Existem outros tamanhos e profundidades disponíveis para este modelo? As cubas Gastronorm são fabricadas numa gama vasta de tamanhos e profundidades, incluindo variações como GN 1/1, GN 1/2 e com profundidades diferentes, para se adaptarem a todas as necessidades da sua cozinha.