

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 em Aço Inoxidável GN 1/3-65

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH23	Modelo:	GNCH23
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH23

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm de aço inoxidável GN 1/3-65, ideal para armazenamento, preparação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm inox — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para a máxima eficiência e durabilidade, esta cuba gastronómica de aço inoxidável é uma adição essencial para qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, tornando-a ideal para as exigências do setor da restauração e hotelaria. A padronização GN 1/3-65 assegura uma integração perfeita em diversos equipamentos de armazenamento, refrigeração e exposição de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação do seu serviço. A higiene é facilitada pela superfície lisa e não porosa, permitindo uma limpeza rápida e eficaz.

Aplicações Profissionais

Excelente para uma vasta gama de utilizações em cozinhas comerciais, esta vasilha de formato Gastronorm é perfeita para hotéis, restaurantes, cantinas e snack-bares. Pode ser utilizada para armazenar ingredientes frescos, preparar pratos, cozinhar em banho-maria ou expor alimentos em buffets e vitrines refrigeradas. A sua versatilidade permite que a sua equipa optimize o espaço de armazenamento e mantenha os alimentos à temperatura ideal, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade do serviço. Invista numa solução prática e fiável que apoia as operações diárias do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Referência	GNCH23
Padrão GN	GN 1/3
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que serve uma cuba Gastronorm em aço inoxidável?

Uma cuba Gastronorm é um recipiente padronizado usado em cozinhas profissionais para armazenamento, preparação, confeitura e exposição de alimentos, garantindo compatibilidade universal com diversos equipamentos.

Qual a capacidade desta cuba Gastronorm?

A capacidade pode variar conforme a profundidade, mas o formato GN 1/3 indica as suas dimensões externas padronizadas (176x325 mm), com uma profundidade de 65 mm para um volume específico.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos?

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são geralmente seguras para uso em fornos, banhos-maria e câmaras de refrigeração devido à sua alta resistência térmica.

Como devo limpar esta cuba para garantir a higiene?

Recomenda-se a lavagem com água quente e detergente neutro, podendo ser utilizada uma máquina de lavar loiça industrial para uma higiene completa e eficiente.

É possível empilhar várias cubas Gastronorm?

Sim, o design padronizado das cubas Gastronorm permite que sejam empilhadas de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento e transporte.