

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 1/3-100 Pekin

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH24	Modelo:	GNCH24
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH24

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/3-100, ideal para preparação, armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Concebidas para a excelência em ambientes de cozinha exigentes, estas cubas gastro são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene superiores. Resistentes à corrosão e fáceis de limpar, estas cubetas padrão gastronorm são essenciais para uma gestão eficiente de alimentos no seu estabelecimento. A sua construção robusta suporta as rotinas intensas de preparação, armazenamento e apresentação de alimentos, sendo uma aposta segura para qualquer profissional.

Aplicações Profissionais

Este recipiente gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios. Permite armazenar ingredientes, cozinhar em banho-maria, transportar alimentos e apresentar pratos em buffets de forma organizada e higiénica. A versatilidade desta bandeja em aço inoxidável otimiza o fluxo de trabalho e assegura a conformidade com as normas de segurança alimentar, facilitando a vida da sua equipa e impressionando os seus clientes.

Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Profundidade	100 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões	176x325mm
Referência	GNCH24

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem de usar cubas Gastronorm em aço inoxidável?

A principal vantagem é a sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Além disso, o aço inoxidável é um material higiénico e seguro para contacto com alimentos, fundamental

em cozinhas profissionais.

Este tipo de recipiente pode ser utilizado para cozinhar em forno ou banho-maria?

Sim, estas cubas são concebidas para suportar altas temperaturas, sendo perfeitamente adequadas para cozinhar em fornos convencionais ou para manter alimentos aquecidos em sistemas de banho-maria.

Como devo limpar e manter as cubas Gastronorm para prolongar a sua vida útil?

Recomenda-se lavar as cubas com água quente e detergente neutro, enxaguando bem e secando-as completamente para evitar manchas e acúmulo de calcário. Evitar produtos de limpeza abrasivos que possam danificar a superfície do aço.

São estas cubas adequadas para armazenamento de alimentos no frigorífico ou congelador?

Absolutamente. O aço inoxidável mantém as suas propriedades em baixas temperaturas, tornando estas cubas ideais para armazenar ingredientes ou pratos preparados tanto em câmaras frigoríficas como em congeladores, sem comprometer a sua qualidade.

Pode esta cuba ser utilizada em equipamentos de buffet para exposição de alimentos?

Sim, o formato Gastronorm é universalmente compatível com a maioria dos equipamentos de buffet e expositores refrigerados ou aquecidos. Oferecem uma apresentação profissional e são facilmente substituíveis ou reabastecíveis.