

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 1/1 - Profundidade 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH1	Modelo:	GNCH1
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH1

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável de formato GN 1/1 e profundidade reduzida (20mm), ideal para uso profissional em cozinhas, buffets e catering. Higiênica e durável.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox — Principais Vantagens

Esta cuba de aço inoxidável, com a sua construção robusta, é um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene. O seu design, que segue o padrão Gastronorm GN 1/1, oferece uma versatilidade excecional, adequando-se perfeitamente a uma vasta gama de equipamentos de refrigeração, fornos ou buffets. A facilidade de limpeza e a resistência à corrosão fazem desta peça uma solução económica e de longa duração para as exigências do dia a dia.

A profundidade reduzida desta cuba permite uma utilização eficiente do espaço, ideal para apresentar pequenas porções ou para uma organização meticulosa de ingredientes. A sua adaptabilidade a diferentes cenários de serviço e confeção agiliza os processos, contribuindo para uma cozinha mais funcional e produtiva. Investir num contentor Gastronorm de qualidade assegura a manutenção dos alimentos em condições ótimas.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, hotelaria, catering e serviços de buffet, esta cuba é ideal para armazenar, manusear ou exibir alimentos de forma higiénica. A sua compatibilidade com o sistema Gastronorm universal permite a integração fácil em banhos-maria, vitrines refrigeradas, fornos combinados ou carrinhos de transporte, proporcionando flexibilidade operacional. O seu uso otimiza a gestão de espaço e a apresentação em refeitórios, cafetarias e cozinhas industriais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	20 mm

Característica	Detalhe
Referência	CHGNCH1

Perguntas Frequentes

De que material é feita esta cuba?

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as normas sanitárias para restauração.

Qual a dimensão padrão Gastronorm?

O formato Gastronorm é GN 1/1, possuindo dimensões de 530x325 mm, o que a torna compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

É possível utilizar esta cuba em fornos?

Sim, o aço inoxidável permite que esta cuba seja utilizada em fornos, banhos-maria, vitrines refrigeradas e outros equipamentos de manutenção e confecção de alimentos.

Como devo limpar e cuidar desta cuba?

Para a limpeza, utilize água morna com detergente neutro e uma esponja macia. Para manter o brilho e prolongar a vida útil, evite produtos abrasivos e seque-a completamente após a lavagem.

Esta cuba é adequada para exposição em buffet?

Sim, o design e o formato padrão Gastronorm tornam-na ideal para a exposição de alimentos em buffets, garantindo uma apresentação apelativa e manutenção da temperatura.