

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 1/3-40 PEKIN GNCH22

Informacoes do Produto

SKU:	CHGNCH22	Modelo:	GNCH22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	GNCH22

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável GN 1/3-40, perfeita para armazenamento, preparação e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta bandeja gastronorm em aço inoxidável é concebida para otimizar o armazenamento, preparação e apresentação de alimentos. A sua robustez garante uma longa durabilidade, resistindo ao uso intensivo e à corrosão. Facilita uma organização eficiente na sua cozinha, mantendo os ingredientes frescos e acessíveis. É um item indispensável para operações que exigem altos padrões de higiene e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering, esta recipiente gastronorm adapta-se a câmaras frigoríficas, fornos, banhos-maria e buffets. A sua versatilidade permite o uso em processos de cozedura, refrigeração e exposição de alimentos, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar. A sua equipa vai apreciar a facilidade de manuseamento e a agilidade que proporciona no dia a dia da cozinha.

Características Técnicas

Característica	Valor
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/3-40
Modelo	PEKIN GNCH22

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão exata desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta corresponde ao tamanho padrão GN 1/3, sendo adequada para a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Este recipiente pode ir ao forno?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cubeta seja utilizada com segurança tanto em fornos como em banhos-maria, suportando altas temperaturas.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Absolutamente. A construção em aço inoxidável assegura que a cubeta é totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, facilitando a higiene e a manutenção.

Para que tipo de utilização é mais recomendada?

É ideal para armazenar, preparar e servir uma ampla variedade de alimentos em ambientes de restauração, devido à sua resistência e conformidade com as normas de higiene.

É possível empilhar várias cubetas deste modelo?

Sim, o design desta cubeta Gastronorm permite o empilhamento eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha.