

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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/3 Vidro 40mm – Exposição Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	AXCARRO PANORAMIC 2GN	Modelo:	CARRO PANORAMIC 2GN
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	CARRO PANORAMIC 2GN

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro, 40mm profundidade. Ideal para exposição elegante e higiénica de alimentos em vitrines e buffets. Disponível em várias cores.

Descricao Completa

Eleve a apresentação dos seus pratos com a Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro. Concebida para realçar a frescura e o aspeto visual dos alimentos, esta cubeta é a solução ideal para chefs e gerentes de restaurantes que procuram combinar funcionalidade e elegância nas suas montras e buffets. A sua construção em vidro confere um toque sofisticado, ao mesmo tempo que assegura a máxima higiene na exposição.

Cuba Gastronorm GN 1/3 vidro — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/3
Profundidade	40 mm
Material	Vidro
Cores Disponíveis	Branco, Transparente, Azul, Preto, Vermelho

Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de ambientes profissionais, a Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro é indispensável em buffets de hotel, vitrines de charcutaria, expositores de pastelaria e em estações de self-service. Facilita a gestão visual de stock e a reposição durante períodos de pico, como o almoço num restaurante movimentado ou um evento de catering de grande escala, mantendo sempre a apresentação impecável.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinga-se da concorrência com a qualidade superior desta cubeta de exposição. O vidro, um material inerte, não altera o sabor nem o aroma dos alimentos, sendo fácil de limpar e resistente a manchas. A paleta de cores vibrantes permite uma personalização estética que se integra

perfeitamente em qualquer decoração, tornando cada expositor ou display numa obra de arte funcional, que captura a atenção do cliente e valoriza o conteúdo.

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de usar cubas GN de vidro em vez de inox??

As cubas de vidro oferecem uma apresentação visual superior, realçando a cor e frescura dos alimentos, e são ideais para exposição direta ao cliente em vitrines ou buffets. Além disso, o vidro é um material não poroso, fácil de limpar e altamente higiénico.

Esta cuba é compatível com todas as vitrines Gastronorm??

Sim, esta cuba possui o formato padrão GN 1/3 e profundidade de 40mm, o que a torna compatível com a maioria das vitrines, banhos-maria e expositores que aceitam recipientes Gastronorm com estas dimensões.

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

Recomenda-se lavar as cubas à mão com água morna e detergente suave ou em máquinas de lavar loiça profissionais. Evite choques térmicos e utensílios abrasivos para preservar o brilho e a integridade do vidro.

Posso usar estas cubas em fornos ou congeladores??

Embora o vidro seja resistente a variações de temperatura, é crucial evitar choques térmicos extremos. São ideais para refrigeração ou manutenção de temperatura em banhos-maria, mas não são tipicamente recomendadas para uso direto em fornos de alta temperatura ou congelamento profundo imediato.

Quais são as opções de cores disponíveis para esta cuba e como posso escolher a mais adequada para o meu espaço??

Esta cuba está disponível em branco, transparente, azul, preto e vermelho. A escolha da cor pode ser feita para complementar a decoração do seu estabelecimento ou para criar contrastes visuais que destaquem tipos específicos de alimentos no seu expositor.