

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 Preto, 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	AXGN-NE	Modelo:	GN-NE
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	GN-NE

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro preto, profundidade 40mm. Ideal para uma apresentação sofisticada de alimentos e gestão eficiente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Eleve a apresentação dos seus pratos com a Cuba Gastronorm GN 1/3 em vidro preto. Concebida para cozinhas profissionais e buffets de excelência, esta cubeta oferece uma combinação inigualável de durabilidade, higiene e sofisticação visual. A profundidade de 40mm permite uma gestão eficiente de pequenas porções, enquanto o acabamento em vidro preto proporciona um contraste elegante, ideal para realçar a frescura e o aspeto dos seus alimentos. Para o Chef Executivo que procura elevar o padrão da sua mise en place e impressionar em cada serviço.

Cuba Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/3
Profundidade	40 mm
Material	Vidro
Cor	Preto

Aplicações Profissionais

Esta cubeta gastronómica é uma escolha superior para qualquer ambiente que exija uma apresentação impecável dos alimentos. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis de 4 ou 5 estrelas, onde a diferenciação é chave, ou para vitrines refrigeradas em charcutarias e pastelarias finas. A sua utilização otimiza a organização em banhos-maria ou em carrinhos de serviço, garantindo que os ingredientes ou pratos confeccionados estejam sempre acessíveis e visualmente apelativos. Perfeita para exibir entradas frias, sobremesas individuais ou guarnições gourmet com um toque de requinte.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta no mercado, esta cuba em vidro preto não só cumpre as normas de higiene HACCP, como as transcende pela sua estética. Ao contrário das opções tradicionais em aço inoxidável, o vidro oferece uma transparência e um brilho que elevam qualquer apresentação alimentar. A resistência do vidro garante uma durabilidade excepcional contra riscos e corrosão, enquanto a facilidade de limpeza assegura uma manutenção simplificada, crucial para a eficiência diária. Invista num elemento que não só serve uma função prática, mas que também contribui ativamente para a imagem e o valor percebido do seu estabelecimento.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é adequada esta cuba GN 1/3??

Esta cuba é ideal para vitrines refrigeradas, buffets, banhos-maria e outros equipamentos que utilizem o padrão Gastronorm GN 1/3. A sua dimensão standard garante compatibilidade e versatilidade em diversas aplicações profissionais.

Qual é a vantagem do vidro preto em comparação com outros materiais??

O vidro preto oferece uma estética superior e moderna, ideal para a apresentação de alimentos que se destacam visualmente. Além disso, o vidro é um material não poroso, o que facilita a limpeza e garante uma higiene alimentar de excelência.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta cuba de vidro??

A cuba pode ser lavada manualmente com água morna e detergente neutro, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite o uso de produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento do vidro.

Esta cubeta é resistente a choques térmicos??

Fabricada em vidro robusto, esta cuba foi concebida para suportar variações de temperatura comuns em cozinhas profissionais. No entanto, é sempre aconselhável evitar mudanças de temperatura extremas e repentinas para prolongar a vida útil do produto.

Posso utilizar esta cuba para congelação ou apenas refrigeração??

O vidro é adequado tanto para refrigeração quanto para congelação de alimentos, tornando-a versátil para diversas necessidades de conservação em cozinhas profissionais. Certifique-se de que os equipamentos de frio são compatíveis com o formato GN 1/3.