

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



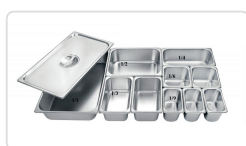
Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/4 Inox - Fundo 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1415W	Modelo:	CG1415W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1415W
Formato GN	GN1/4

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável AISI 304, medindo 265x162mm com fundo de 150mm. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Cuba Gastronorm Inox – Principais Vantagens

Esta **bandeja gastronômica** em aço inoxidável AISI 304 é uma solução robusta e versátil para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Projetada para resistir aos desafios diários do ambiente de serviço alimentar, oferece uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, crucial para qualquer operação que exija altos padrões de qualidade e segurança alimentar. A sua construção em aço inoxidável de alta qualidade assegura uma longevidade superior e resistência à corrosão, tornando-a um investimento inteligente a longo prazo para o seu negócio.

Com a sua fabricação em aço inox, esta **cuba GN** garante uma limpeza fácil e rápida, otimizando o tempo da sua equipa e contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente. A adaptabilidade às temperaturas extremas permite que a utilize tanto na refrigeração como no aquecimento de alimentos, mantendo a frescura e o sabor dos seus preparativos. É ideal para servir, armazenar ou expor, adaptando-se perfeitamente a banhos-maria, fornos e expositores refrigerados, tornando-a um elemento indispensável na sua linha de buffet ou cozinha.

Aplicações

A versatilidade desta cuba torna-a adequada para diversas aplicações em cozinhas e serviços de alimentação:

- Bares e cafetarias que servem uma variedade de petiscos e acompanhamentos.
- Restaurantes para o armazenamento e preparação de ingredientes ou exposição em linhas de buffet.

- Catering e eventos, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são essenciais.
- Snack-bares e take-away para organizar e servir alimentos de forma eficiente.
- Cozinhas industriais e cantinas, facilitando a organização em câmaras frigoríficas e estufas.

Características Técnicas

Tipo	Gastronorm GN 1/4
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (C x L)	265 x 162 mm
Profundidade do Fundo	150 mm