

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



Cuba Gastronorm GN 2/3 Em Inox 325x353mm Fundo 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2315	Modelo:	CG2315
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CG2315
Marca	EUTRON
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba gastronorm em inox AISI 304, tamanho GN 2/3 (325x353mm) e 150mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm Inox GN 2/3 — Principais Vantagens

Esta cuba gastronómica, fabricada em aço inoxidável AISI 304, é o acessório indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cafetarias. A sua construção robusta garante uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão e a altas temperaturas, tornando-a ideal para o uso contínuo e exigente do dia a dia. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar são características que simplificam as operações e mantêm o seu negócio em pleno funcionamento. É uma bandeja gastronómica que otimizará o seu fluxo de trabalho.

Aplicações

- Perfeita para a organização e armazenamento de ingredientes em frigoríficos ou câmaras de refrigeração.
- Ideal para o serviço e exposição de alimentos em linhas de buffet ou balcões de serviço.
- Essencial na preparação de pratos, permitindo a mistura e o marinado de alimentos com total segurança.
- Adequada para utilização em banhos-maria ou fornos, suportando diversas temperaturas.
- Compatível com sistemas de transporte de alimentos, garantindo a integridade dos seus preparados.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm GN 2/3
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (C x L)	325x353 mm
Profundidade	150 mm