

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm em Inox GN 1/2 Fundo 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1206W	Modelo:	CG1206W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CG1206W
Marca	EUTRON
Formato GN	GN1/2

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em inox AISI 304, padrão GN 1/2 com 65mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, buffets e catering, oferecendo durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm inox — Cuba Gastronorm – Principais Vantagens

Desenvolvida para a máxima eficiência em cozinhas profissionais, esta **bandeja gastronómica** em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e higiene. O seu design versátil, adequado ao padrão GN 1/2 com 65mm de profundidade, otimiza o armazenamento e a preparação de alimentos, tornando-a essencial para qualquer restaurante ou serviço de catering. É uma solução robusta para manter os seus ingredientes frescos e organizados.

Aplicações

- Perfeita para buffets de hotel, mantendo os alimentos quentes ou frios de forma eficiente.
- Ideal para cozinhas de restaurantes de alta afluência, no armazenamento e organização de ingredientes.
- Essencial em serviços de catering para transporte seguro de pratos e preparações.
- Utilizada em balcões refrigerados de snack-bares para exibir saladas e molhos.
- Adaptável para bancadas de preparação de refeitórios e cantinas.

Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Padrão Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável AISI 304

Dimensões (C x L)	325x265mm
Profundidade (Fundo)	65mm