

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 1/1 AISI 304 Fundo 200mm Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1120W	Modelo:	CG1120W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1120W

Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI 304, com 530x325mm e fundo de 200mm. Essencial para organização e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/1 — Cuba Gastronorm Inox – Essencial para Cozinhas Modernas

Otimize a gestão e conservação dos seus alimentos com a nossa cuba Gastronorm GN 1/1, um equipamento versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta cuba garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de um ambiente de restauração. A sua profundidade de 200mm oferece uma capacidade generosa, ideal para armazenar, preparar ou expor uma grande variedade de ingredientes, desde carnes e legumes a molhos e sobremesas.

Pensada para a máxima eficiência, a sua compatibilidade com o sistema Gastronorm permite uma integração perfeita em buffets, vitrines refrigeradas ou fornos, otimizando o espaço e a funcionalidade. Mantenha os seus alimentos frescos e organizados, elevando os padrões de higiene e segurança alimentar na sua operação.

Aplicações

Esta cuba Gastronorm é a escolha perfeita para operações de catering de grande volume, buffets de hotel ou serviços de entrega de refeições, garantindo que os alimentos sejam mantidos à temperatura ideal. A sua resistência torna-a apta para utilização intensiva em cozinhas de restaurante, desde o armazenamento em câmaras frigoríficas à preparação em bancadas e cozedura em fornos combinados. É também ideal para pastelarias e padarias que necessitam de cubas robustas para a conservação de massas, cremes e outros ingredientes, assegurando a frescura e qualidade em todas as fases do processo.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Norma	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (CxL)	530x325mm
Profundidade	200mm
SKU	EUCG1120W