

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



Cubeta Gastronorm GN 1/3 Inox AISI 304 Profunda 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1302W	Modelo:	CG1302W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1302W

Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Medidas: 325x175mm, profundidade 20mm. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Versatilidade e Durabilidade para a Sua Cozinha Profissional

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável AISI 304 é a solução ideal para a sua cozinha profissional. Com a sua construção robusta, oferece uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, garantindo um desempenho fiável em ambientes de uso intensivo. A profundidade de 20mm e as dimensões padrão GN 1/3 permitem a sua integração perfeita em diversos equipamentos de catering, desde buffets a câmaras frigoríficas.

Aplicações

- Perfeita para a organização e armazenamento de alimentos em restaurantes, otimizando o espaço de refrigeração.
- Indispensável para o transporte seguro de ingredientes entre diferentes áreas da sua cozinha.
- Adequada para utilização em buffets, saladetes e vitrines refrigeradas, mantendo os alimentos frescos e visíveis.
- Essencial para a confeção e apresentação de pratos em eventos de catering, garantindo um serviço eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Cubeta	Gastronorm
Formato	GN 1/3
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões	325x175mm
Profundidade	20mm