

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 rápido
ao produto



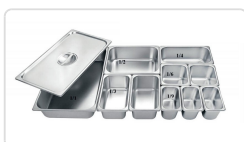
Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/6 Aço Inoxidável 162x176mm Fundo 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG1610W	Modelo:	CG1610W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG1610W
Formato GN	GN1/6

Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável AISI 304, com 162x176mm e 100mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 1/6 — Cuba Gastronorm Profissional GN 1/6 — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e durabilidade da nossa cuba gastronorm GN 1/6, um elemento indispensável para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Fabricada em aço inoxidável AISI 304 de alta qualidade, esta bandeja gastronómica é ideal para armazenar, preparar, transportar ou servir alimentos, garantindo a máxima higiene e conservação. A sua robustez e resistência à corrosão tornam-na perfeita para uso intensivo diário, suportando variações de temperatura sem comprometer a integridade dos alimentos.

Com dimensões padronizadas, esta recipiente GN integra-se perfeitamente em buffets, balcões refrigerados, fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte, otimizando o espaço e facilitando o fluxo de trabalho na sua cozinha. A escolha do aço inoxidável não só assegura uma longa vida útil, como também uma limpeza fácil e eficaz, crucial para manter os mais altos padrões de segurança alimentar. Invista numa solução prática e fiável que eleva a eficiência operacional do seu negócio.

Aplicações

Esta cuba gastronorm é a escolha ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e serviços de alimentação, tais como:

- **Buffets de Hotel e Catering:** Perfeita para apresentação e manutenção de alimentos quentes ou frios.
- **Restaurantes e Cafetarias:** Essencial para organização em refrigeradores, preparação de ingredientes e serviço de pratos.

- **Bares e Lanchonetes:** Ideal para armazenar guarnições, molhos e pequenos acompanhamentos.
- **Cozinhas Industriais:** Apropriada para processos de confecção, conservação e transporte de grandes volumes de alimentos.
- **Padarias e Pastelarias:** Útil para fermentação, refrigeração de massas e apresentação de doces.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato GN	GN 1/6
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Comprimento	176 mm
Largura	162 mm
Profundidade	100 mm (Fundo)
SKU	EUCG1610W