

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 1/2 Aço Inoxidável 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90262	Modelo:	90262
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902625

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90262
EAN	8421661902625
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, com 150mm de profundidade e 12.5L de capacidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável é um equipamento essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional. Projetada para resistir ao uso intensivo, cumpre a norma EN631-1, garantindo compatibilidade universal e durabilidade superior.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tipo	Gastronorm 1/2
Capacidade	12.5 L
Largura	323 mm
Profundidade	263 mm
Altura	150 mm
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeita para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em hotéis, catering, pastelarias com confeitaria e food trucks, garantindo a máxima higiene e organização.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

As esquinas reforçadas facilitam o despejo e a extração dos alimentos, minimizando desperdícios. Os bordos planos com abas mais altas previnem a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica e mantendo a temperatura dos alimentos. As abas anti-encravamento permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil, poupando espaço e agilizando as operações diárias na cozinha.

Qual a capacidade desta cuba Gastronorm 1/2?

Esta cuba Gastronorm 1/2 com 150 mm de profundidade tem uma capacidade de 12.5 litros, adequada para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cuba cumpre a norma EN631-1, o que garante a sua compatibilidade universal com todos os equipamentos e acessórios Gastronorm padrão, como banhos-maria, fornos combinados e expositores refrigerados.

Como as abas anti-encravamento beneficiam a minha operação?

As abas anti-encravamento permitem empilhar várias cubas de forma segura sem que fiquem presas, facilitando o armazenamento, transporte e a separação rápida durante o serviço, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. A superfície lisa e as esquinas projetadas para facilitar o despejo contribuem para uma lavagem eficiente, podendo ser utilizada em máquinas de lavar louça industriais.

Pode ser utilizada para cozinhar ou apenas para armazenamento?

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é versátil, podendo ser utilizada tanto para armazenamento refrigerado ou aquecido, como para confeção em fornos combinados ou banhos-maria, e também para o serviço de buffet.

?