

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

Cuba Gastronorm 1/1 Aço Inoxidável 55mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90052	Modelo:	90052
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661900522

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90052
EAN	8421661900522
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 em aço inoxidável de 55 mm de profundidade, ideal para armazenamento e serviço. Com cantos reforçados e abas anti-encravamento para empilhamento.

Descricao Completa

A cuba Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é um equipamento essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN631-1.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	1/1
Profundidade	55 mm
Largura	323 mm
Comprimento	530 mm
Espessura	22 gauge
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, snack-bares, roulotes e pastelarias com confeitaria. É perfeita para armazenamento, transporte e exposição de alimentos em buffets e linhas de serviço.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Cantos reforçados em bico que facilitam o despejo e a remoção de alimentos, otimizando a operação.

- Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, contribuindo para uma maior eficiência energética e conservação dos alimentos.
- Abas anti-encravamento para empilhamento, permitindo uma fácil separação e elevação das cubas, mesmo quando cheias.
- Construção robusta em aço inoxidável de 22 gauge, garantindo durabilidade e conformidade com a rigorosa norma EN631-1 para uso profissional.

Qual a norma de fabrico desta cuba Gastronorm?

Esta cuba Gastronorm é fabricada em conformidade com a norma europeia EN631-1, garantindo a sua adequação para uso profissional em todo o mundo.

Esta cuba pode ser utilizada em banho-maria ou fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e a conformidade com as normas permitem que esta cuba seja utilizada com segurança em banho-maria, fornos e câmaras frigoríficas.

Como a cuba evita a perda de vapor?

A cuba possui bordos planos com abas ligeiramente elevadas, que, quando combinadas com uma tampa adequada, criam uma vedação eficaz para minimizar a perda de vapor e manter a temperatura dos alimentos.

É fácil empilhar e desempilhar estas cubas?

Sim, as abas anti-encravamento foram concebidas para permitir um empilhamento seguro e uma separação fácil das cubas, mesmo quando várias estão empilhadas, otimizando o espaço e a eficiência.

Qual a espessura do aço inoxidável utilizado?

Esta cuba é fabricada com aço inoxidável de 22 gauge, uma espessura robusta que confere durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.