

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Cubeta Gastronorm GN 2/3, 55 mm Profundidade, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90122	Modelo:	90122
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901222

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90122
EAN	8421661901222
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, 55mm profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é projetada para otimizar a conservação e apresentação de alimentos em ambientes profissionais.

Cubeta Gastronorm 2/3 — cubeta gastrornorm 2/3 — Características Técnicas

Tamanho GN	GN 2/3
Profundidade	55 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (L x P)	325 x 353 mm

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e marisqueiras. É perfeita para manter alimentos quentes ou frios, garantindo uma apresentação organizada e eficiente em balcões de serviço ou mesas de vapor.

Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e a extração de alimentos.
- Bordos planos e elevados que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Design anti-encravamento para fácil separação e empilhamento, agilizando o transporte e armazenamento.