

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 GN 2/4 Aço Inoxidável 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3100321	Modelo:	3100321
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661817165

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3100321
EAN	8421661817165
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável de 65mm de profundidade, ideal para apresentação e conservação de alimentos em buffets e self-service. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, com 65mm de profundidade, é ideal para a apresentação e conservação de alimentos em buffets e linhas de self-service. O seu design robusto garante durabilidade e higiene.

caçarola inox profissional — Cacerola Inox — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	324 mm
Profundidade	226 mm
Altura	63 mm
Tipo Gastronorm	GN 2/4
Profundidade GN	65 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de preparação em cozinhas profissionais. Adequada para apresentar saladas, acompanhamentos, pratos quentes ou frios em eventos e catering.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Apresentação de alimentos:** Permite uma apresentação visualmente apelativa dos alimentos, valorizando o serviço.

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável com bordos reforçados para resistir a impactos e uso intensivo.
- **Otimização de porções:** O design específico ajuda a controlar as porções, minimizando o desperdício alimentar.
- **Higiene e limpeza:** Superfície lisa de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo normas de higiene.
- **Armazenamento eficiente:** Empilhável, otimiza o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço.

Qual a capacidade desta cuba Gastronorm?

Esta cuba tem dimensões de 324x226x63 mm, correspondendo a uma profundidade standard GN de 65mm.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cuba Gastronorm GN 2/4, é compatível com a maioria dos equipamentos e estruturas de buffet que utilizam o sistema Gastronorm.

Qual o material e a sua resistência?

É fabricada em aço inoxidável de calibre 22, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, impactos e deformações, ideal para uso intensivo.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

Posso usar esta cuba para alimentos quentes e frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que suporta tanto altas como baixas temperaturas, sendo adequado para a conservação e apresentação de uma vasta gama de alimentos.