

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

Cuba Gastronorm GN 2/4, 100 mm profundidade, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP241001	Modelo:	P241001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661241007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P241001
EAN	8421661241007
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 6 L de capacidade. Ideal para conservação, confecção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/4, com 100 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de alimentação.

cubeta gastrornom — cubeta gastronorm — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho GN	2/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	162 mm
Altura	100 mm
Capacidade	6 L
Peso	0.96 kg

Aplicações Profissionais

Esta cuba é essencial para a conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos em buffets, cantinas, restaurantes, pastelarias com confecção e hotéis. Adequada para uso em banho-maria, fornos e frigoríficos, otimizando a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- O sistema anti-encravamento inovador evita que as cubas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene.
- O bordo reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade e a capacidade útil da cuba.

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil.
- Versatilidade para diversas funções: conservação, confeção, transporte e exposição em buffets quentes ou frios.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cuba?

O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional com uso intensivo e contacto com diversos tipos de alimentos.

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

Sim, a cuba Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequada para uso em fornos, banho-maria e também para refrigeração.

O que significa o sistema anti-encravamento?

O sistema anti-encravamento é um design que impede que as cubas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem.

Qual a capacidade desta cuba Gastronorm?

Esta cuba Gastronorm de tamanho GN 2/4 e 100 mm de profundidade tem uma capacidade útil de 6 litros, ideal para porções médias em diversas aplicações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e de fácil limpeza, compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma manutenção higiénica e eficiente.