

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 1/3 Aço Inoxidável 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90322	Modelo:	90322
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661903226

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90322
EAN	8421661903226
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e higiênica.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é um equipamento essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene em conformidade com a norma EN631-1.

Cubeta Gastronorm 1/3 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Dimensão GN	1/3
Profundidade	65 mm
Largura	324 mm
Profundidade (total)	174 mm

Aplicações Profissionais

Esta cuba é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hamburgarias, e serviços de catering, onde a organização, conservação e apresentação dos alimentos são cruciais. É um elemento versátil para qualquer área de preparação ou serviço.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade prolongada.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e a extração de alimentos.
- Bordos planos com abas elevadas para minimizar a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e fácil separação.
- Conformidade com a norma EN631-1 para uso universal em equipamentos profissionais.