

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 GN 1/1 Aço Inox Forma Rim 63mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3101120	Modelo:	3101120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711340

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3101120
EAN	8421661711340
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável com 63mm de profundidade e forma de rim, ideal para apresentações de alimentos criativas e porções personalizadas em buffets.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1, fabricada em aço inoxidável, apresenta uma profundidade de 63mm e um design inovador em forma de rim, ideal para apresentações de alimentos diferenciadas e criativas em buffets e expositores.

sartén salvaje — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Dimensão GN	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Profundidade da Cuba	63 mm
Largura	324 mm
Comprimento	530 mm
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Esta cuba é ideal para buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, restaurantes com áreas de self-service, pastelarias que necessitem de expositores refrigerados e cantinas empresariais. A sua forma única permite uma apresentação de alimentos mais apelativa e organizada, destacando pratos especiais, saladas ou sobremesas de forma criativa.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A forma de rim permite uma apresentação de alimentos mais dinâmica e a criação de porções personalizadas, contribuindo para a redução do desperdício. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência a impactos e corrosão. O design inteligente permite empilhamento fácil para otimização do espaço de armazenamento quando não está em uso.

Qual a principal vantagem da forma de rim desta cuba Gastronorm?

?

A forma de rim permite uma apresentação de alimentos mais criativa e dinâmica, ideal para destacar pratos em buffets e eventos. Facilita também a criação de porções personalizadas, ajudando a controlar o desperdício.

Esta cuba é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cuba GN 1/1, é totalmente compatível com todos os equipamentos e estruturas que utilizam o padrão Gastronorm, como carros de serviço, buffets, banho-marias e expositores refrigerados.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade esperada?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua robustez, resistência à corrosão e facilidade de limpeza. Garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional de uso intensivo.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta cuba?

A limpeza é simples, podendo ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é higiénico e não retém odores, exigindo pouca manutenção para manter o seu brilho.

Posso utilizar esta cuba tanto em buffets quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que suporta uma vasta gama de temperaturas, tornando esta cuba adequada para servir alimentos quentes em banho-maria ou em buffets aquecidos, e também para manter alimentos frios em expositores refrigerados.