

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 1/2 Aço Inoxidável 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90222	Modelo:	90222
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902229

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90222
EAN	8421661902229
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, ideal para preparação e conservação de alimentos. Com 65 mm de profundidade e cantos reforçados para uso intensivo.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é fabricada para cumprir a norma EN631-1, garantindo versatilidade e durabilidade em cozinhas profissionais e serviços de alimentação.

Cubeta Gastronorm 1/2 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	1/2
Profundidade	65 mm
Largura	323 mm
Profundidade (total)	263 mm
Altura	65 mm

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação, armazenamento, transporte e exposição de alimentos em buffets de hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeitaria e snack-bars.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba destaca-se pelos seus cantos reforçados em forma de bico, que facilitam o despejo e a remoção dos alimentos. As suas bordas planas e elevadas minimizam a perda de vapor, tornando-a mais eficiente na manutenção da temperatura. As abas de empilhamento anti-encravamento permitem uma fácil separação e elevação, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.