

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 2/4 Aço Inoxidável 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90522	Modelo:	90522
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661905220

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90522
EAN	8421661905220
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/4 em aço inoxidável de 65 mm de profundidade, ideal para conservação e serviço de alimentos. Design robusto com abas anti-encravamento e bordos eficientes.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 2/4 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é essencial para a gestão e conservação de alimentos em qualquer cozinha profissional, cumprindo a norma EN631-1.

Cubeta Gastronorm 2/4 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm
Tamanho GN	2/4
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável
Largura	160 mm
Comprimento	530 mm
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, transporte e serviço de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. Perfeita para buffets e linhas de self-service em qualquer estabelecimento.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Durabilidade: Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Eficiência Térmica: Bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de calor e vapor, otimizando a conservação dos alimentos.

- **Manuseamento Simplificado:** Cantos reforçados facilitam o escoamento de líquidos e a limpeza, garantindo higiene.
- **Empilhamento Seguro:** Abas anti-encravamento permitem um empilhamento estável e fácil separação das cubas.
- **Versatilidade:** Compatível com todos os equipamentos Gastronorm padrão, desde fornos a banhos-maria e vitrines refrigeradas.

Qual a norma de fabrico desta cuba Gastronorm?

Esta cuba é fabricada em conformidade com a norma europeia EN631-1, garantindo compatibilidade e qualidade para uso profissional em todo o mundo.

Posso empilhar várias cubas sem que fiquem presas?

Sim, as abas anti-encravamento foram concebidas para permitir um empilhamento seguro e uma fácil separação das cubas, otimizando o espaço de armazenamento.

Quais as dimensões exatas desta cuba?

Esta cuba tem um tamanho Gastronorm 2/4, com 530 mm de comprimento, 160 mm de largura e 65 mm de profundidade.

O material é adequado para contacto com alimentos?

Sim, é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material higiénico, durável e seguro para contacto direto com todo o tipo de alimentos, cumprindo as normas sanitárias.

Esta cuba ajuda a manter a temperatura dos alimentos?

Os seus bordos planos com abas elevadas ajudam a minimizar a perda de vapor e calor, contribuindo para uma melhor manutenção da temperatura dos alimentos quando usada com tampas adequadas.