

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 2/4 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90542	Modelo:	90542
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661954211

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90542
EAN	8421661954211
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade. Ideal para buffets, banhos-maria e refrigeração em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade, é essencial para a conservação e apresentação de alimentos em buffets e banhos-maria profissionais.

cubeta gastronom — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 2/4
Profundidade	100 mm
Largura	160 mm
Profundidade	530 mm
Altura	102 mm

Aplicações Profissionais

Esta cuba é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras, e pastelarias que servem refeições. A sua versatilidade permite a utilização em banhos-maria, vitrines refrigeradas ou para armazenamento em câmaras frigoríficas.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Eficiência Térmica:**** Os bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em banhos-maria.
- ****Durabilidade:**** Construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Manuseamento Simplificado:**** Cantos reforçados com bico facilitam o vertido de líquidos e a extração de alimentos.
- ****Empilhamento Seguro:**** Abas anti-encravamento permitem empilhar várias cubas de forma estável e segura, facilitando o armazenamento e transporte.

- **Higiene:** Superfície lisa de aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cuba segue o padrão Gastronorm GN 2/4, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos profissionais, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carros de transporte.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável?

O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de manutenção. Com os devidos cuidados, esta cuba terá uma vida útil prolongada, suportando o uso diário intenso em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável e os cantos arredondados facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça industrial, garantindo uma higiene impecável e rápida.

Pode ser utilizada em fornos ou câmaras frigoríficas?

Absolutamente. O aço inoxidável é um material versátil que suporta tanto altas temperaturas em fornos como baixas temperaturas em câmaras frigoríficas, tornando esta cuba adequada para diversas fases de preparação e conservação de alimentos.

Qual a vantagem das abas anti-encravamento?

As abas anti-encravamento são um detalhe de design que impede que as cubas fiquem presas umas nas outras ao serem empilhadas. Isto facilita a separação rápida e segura, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e evitando danos.