

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

Cuba Gastronorm GN 2/4 Melamina Branca 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP23046	Modelo:	P23046
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661231466

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P23046
EAN	8421661231466
Cor	Branco
Formato GN	GN2/4
Material	Melamina

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em melamina branca, com 100mm de profundidade. Ideal para buffets, realçando a apresentação de alimentos com durabilidade e leveza.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a organização e apresentação de alimentos, a cuba Gastronorm GN 2/4 em melamina branca com 100mm de profundidade é uma solução robusta e esteticamente apelativa. Garante uma gestão eficiente no serviço e preserva a qualidade visual dos pratos em qualquer contexto profissional.

Cuba Gastronorm GN 2/4 Melamina — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Formato Gastronorm	GN 2/4
Dimensões (L x P x A)	530 x 162 x 100 mm
Peso	0.83 kg
Quantidade Mínima Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba é perfeita para o Chef Executivo que supervisiona buffets em hotéis de 4 e 5 estrelas, onde a apresentação é primordial e a durabilidade do equipamento é essencial para o serviço contínuo. É igualmente ideal para o Gestor de Catering que necessita de soluções leves e fáceis de transportar para eventos, ou para o proprietário de um snack-bar que procura organizar os seus ingredientes de forma higiénica e apelativa no balcão de serviço, mantendo sempre a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Cuba GN 2/4 Melamina — Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cuba de melamina destaca-se pela sua resistência e leveza, superando o peso e fragilidade de alternativas em vidro ou cerâmica, e oferecendo uma estética mais sofisticada que o aço inoxidável para determinadas apresentações. O seu design em melamina garante uma excelente retenção de temperatura para pratos frios e uma durabilidade excecional contra riscos e quebras no ritmo acelerado de uma cozinha profissional, facilitando a mise en place e a rotação de stock sem comprometer a higiene.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma cuba Gastronorm em melamina?

As cubas Gastronorm em melamina oferecem uma estética superior para a apresentação de alimentos em buffets, são extremamente leves e resistentes a impactos, o que as torna ideais para um uso diário intenso.

Esta cuba Gastronorm é compatível com equipamentos padrão?

Sim, esta cuba cumpre a norma Gastronorm GN 2/4, com dimensões de 530x162mm, sendo compatível com a maioria dos equipamentos de exposição e refrigeração profissionais que aceitam este formato.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta cuba de melamina?

A limpeza é simples, podendo ser feita manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça. Evite esponjas abrasivas para preservar o acabamento. A melamina não é recomendada para uso em fornos ou micro-ondas.

Para que tipo de uso é mais indicada a profundidade de 100mm?

A profundidade de 100mm é versátil, sendo excelente para servir uma variedade de pratos quentes ou frios, saladas, acompanhamentos e sobremesas em buffets, garantindo boa capacidade e visibilidade dos alimentos.

?

Posso usar esta cuba para armazenamento a frio?

Sim, as cubas de melamina são adequadas para armazenamento refrigerado, mantendo a integridade dos alimentos. Contudo, não devem ser utilizadas para congelação extrema ou contacto direto com fontes de calor elevadas.