

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 rápido
ao produto

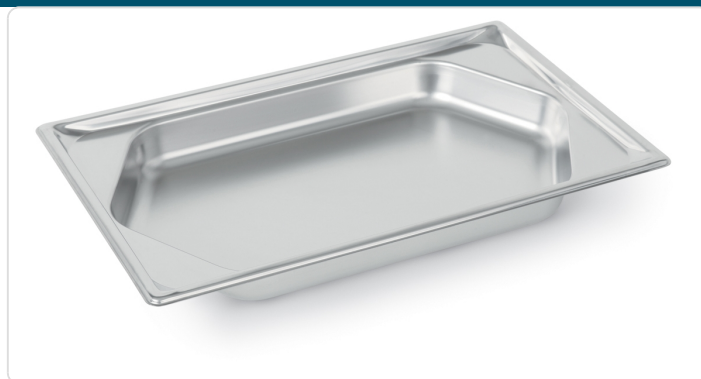


Cuba Gastronorm Hexagonal GN 1/1 - 63 mm Profundidade Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3101220	Modelo:	3101220
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661766357

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3101220
EAN	8421661766357
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm hexagonal GN 1/1 em aço inoxidável, 63 mm de profundidade. Design único para apresentação de alimentos, com bordos reforçados e empilhamento compacto.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm hexagonal em aço inoxidável, com 63 mm de profundidade, oferece uma apresentação de alimentos distinta e sofisticada. O seu design único permite uma exposição apelativa em buffets e linhas de serviço.

Cuba Gastronorm Hexagonal GN 1/1 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável Série 300
Cor	Metálico
Largura	323 mm
Profundidade	530 mm
Altura / Profundidade da Cuba	63 mm
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Calibre	22
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, restaurantes de cozinha contemporânea, serviços de catering e eventos que procuram uma apresentação de alimentos diferenciada. Perfeita para saladas, acompanhamentos ou pratos frios em linhas de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, ou em qualquer contexto onde a estética do serviço de sala é valorizada.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Design hexagonal inovador para uma apresentação de pratos memorável. Construção robusta em aço inoxidável calibre 22, com bordos e cantos reforçados para maior durabilidade e resistência a impactos. Facilmente empilhável, otimizando o espaço de armazenamento na cozinha profissional. Contribui para a redução do desperdício alimentar ao permitir porções mais controladas e visivelmente apelativas.

Qual a vantagem da forma hexagonal desta cuba Gastronorm?

A forma hexagonal oferece uma apresentação de alimentos única e sofisticada, destacando os pratos em buffets e linhas de serviço. Permite também uma melhor organização visual e controlo das porções.

Esta cuba é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo de tamanho GN 1/1, esta cuba é compatível com a maioria dos suportes, carros, banhos-maria e vitrines refrigeradas padrão Gastronorm.

Qual o material e a durabilidade esperada?

É fabricada em aço inoxidável série 300 de calibre 22, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade. Os bordos e cantos reforçados aumentam a sua robustez e longevidade em ambientes de uso intensivo.

Pode ser utilizada tanto para alimentos quentes como frios?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil e seguro para contacto com alimentos, sendo adequado para manter pratos quentes em banho-maria ou para refrigerar e servir alimentos frios.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cuba Gastronorm hexagonal é de 6 unidades.