

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



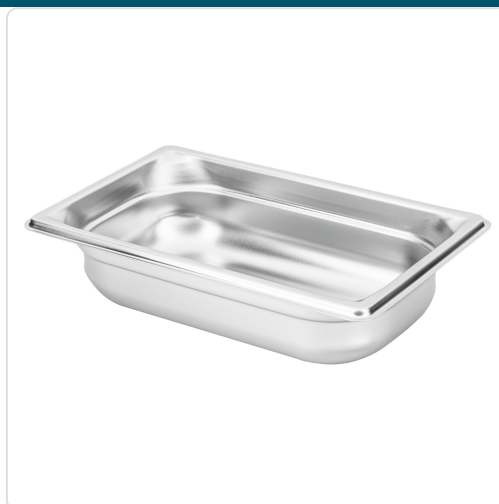
Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inoxidável 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90422	Modelo:	90422
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661904223

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90422
EAN	8421661904223
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 65mm de profundidade. Ideal para armazenamento, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 65mm de profundidade, é um recipiente essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e conformidade com os padrões de higiene.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Profundidade GN	65 mm
Largura	162 mm
Profundidade	264 mm
Altura	63 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. Perfeita para armazenar, transportar e servir alimentos em buffets de hotéis, serviços de catering, pastelarias com confeitaria e até em roulotes ou food trucks, garantindo a organização e a higiene dos produtos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos.
- Bordos planos e elevados que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Design anti-encravamento para empilhamento seguro e fácil separação das cubas.

- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Esta cuba Gastronorm é compatível com todos os equipamentos padrão?

Sim, esta cuba possui o tamanho padrão GN 1/4 e 65mm de profundidade, sendo compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, fornos combinados, expositores refrigerados e carros de transporte.

Como devo limpar e manter esta cuba de aço inoxidável?

Para a limpeza diária, utilize água quente e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam riscar a superfície. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

Posso utilizar esta cuba em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas, suportando uma vasta gama de temperaturas para confeção, aquecimento ou refrigeração de alimentos.

Qual é a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cuba Gastronorm é de 6 unidades, conforme indicado nas especificações técnicas do produto.

Esta cuba é empilhável para otimizar o espaço de armazenamento?

Sim, esta cuba foi concebida com um sistema anti-encravamento que permite empilhar várias unidades de forma segura e estável, facilitando o armazenamento e o transporte sem que fiquem presas.