

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: 23/07/2026

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 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90512	Modelo:	90512
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661905121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90512
EAN	8421661905121
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/4 em aço inoxidável, com 40mm de profundidade. Ideal para buffets, banho-maria e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm de tamanho 2/4 e 40mm de profundidade é fabricada em aço inoxidável, concebida para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	2/4
Profundidade	40 mm
Comprimento	530 mm
Largura	162 mm

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É adequada para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e marisqueiras, bem como para serviços de catering e eventos que requerem a conservação e apresentação de alimentos em banho-maria ou vitrines refrigeradas.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e a extração de alimentos.
- Bordas planas e elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética.
- Design anti-encravamento para empilhamento seguro e fácil separação das cubas.
- Fácil de limpar e manter, resistente à corrosão e ao uso diário intenso.