

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 1/3 Aço Inoxidável 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90302	Modelo:	90302
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661930215

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90302
EAN	8421661930215
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade, ideal para buffets, cantinas e restauração. Durável e eficiente, minimiza a perda de vapor.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade, é um recipiente essencial para o armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato Gastronorm	GN 1/3
Profundidade	20 mm
Dimensões Externas (L x P)	324 x 174 mm
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotelaria, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering. Perfeita para manter alimentos quentes ou frios em banho-maria ou vitrines refrigeradas, bem como para organização em câmaras frigoríficas e áreas de preparação de alimentos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Eficiência térmica superior devido aos bordos planos que minimizam a perda de vapor, otimizando o consumo de energia.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- Cantos reforçados em forma de bico que facilitam o manuseamento, o vertido de líquidos e a extração de alimentos.

- Design anti-encravamento com orelhas de empilhamento que permitem fácil separação e elevação, otimizando o espaço de armazenamento.
- Superfície lisa e higiênica, fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Esta cuba é adequada para banho-maria?

Sim, esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é perfeitamente adequada para utilização em banho-maria, mantendo os alimentos à temperatura ideal.

Pode ser utilizada em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, o aço inoxidável confere-lhe versatilidade para ser utilizada tanto em fornos (até temperaturas elevadas) como em câmaras frigoríficas para armazenamento de alimentos.

Qual a vantagem dos bordos planos?

Os bordos planos garantem um encaixe mais justo nas mesas de vapor ou vitrines, minimizando a perda de vapor e calor, o que resulta numa maior eficiência energética e melhor conservação dos alimentos.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente à corrosão, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene.

Qual a capacidade aproximada desta cuba GN 1/3 de 20mm?

Devido à sua profundidade de 20 mm, esta cuba tem uma capacidade reduzida, sendo ideal para pequenas porções, guarnições, molhos ou ingredientes que requerem pouca altura.