

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

Cubeta Gastronorm 2/4 Aço Inoxidável 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90562	Modelo:	90562
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661905626

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90562
EAN	8421661905626
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 2/4 em aço inoxidável, com 150mm de profundidade. Ideal para conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 2/4 em aço inoxidável, com 150mm de profundidade, é uma solução robusta e eficiente para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet. Fabricada para resistir ao uso intensivo, garante durabilidade e higiene.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho GN	2/4
Profundidade GN	150 mm
Largura	160 mm
Profundidade	530 mm
Altura	152 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de buffet, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais. Perfeita para manter alimentos quentes ou frios em mesas de vapor, balcões refrigerados ou para armazenamento em câmaras frigoríficas, otimizando a organização e o serviço de refeições.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta cubeta uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão. As suas esquinas reforçadas facilitam o despejo e a remoção dos alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, resultando numa maior eficiência energética. As abas anti-encravamento permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil, agilizando o

manuseamento e transporte.