

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/2 Aço Inoxidável 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90282	Modelo:	90282
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902823

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90282
EAN	8421661902823
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável de 200 mm de profundidade, ideal para preparação, confeção e armazenamento. Robusta, com cantos reforçados e design anti-encravamento.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/2 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade, é um recipiente robusto e essencial para a organização e confeção em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN631-1.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	1/2
Profundidade	200 mm
Material	Aço Inoxidável Série 300, Calibre 22
Cor	Metálico
Largura	323 mm
Profundidade Externa	263 mm
Altura Externa	200 mm
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm 1/2 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, tascas e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É ideal para hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeção, garantindo a organização e eficiência no armazenamento, preparação e serviço de alimentos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Cantos fortes e reforçados, facilitando o despejo de líquidos e a extração de alimentos sem derrames.
- Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica em banhos-maria ou fornos.
- Design com orelhas de empilhamento anti-encravamento, permitindo uma separação e elevação fáceis das cubas, mesmo quando empilhadas.
- Construção em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e resistência à corrosão para uso intensivo.

Qual a norma de fabrico desta cuba Gastronorm?

Esta cuba é fabricada em conformidade com a norma europeia EN631-1, garantindo compatibilidade e padronização para uso em equipamentos profissionais a nível mundial.

É fácil de empilhar e desempilhar?

Sim, o seu design inclui orelhas de empilhamento anti-encravamento, que permitem uma separação e elevação fáceis, mesmo quando várias cubas estão empilhadas.

Quais as dimensões externas exatas desta cuba?

As dimensões externas são 323 mm de largura, 263 mm de profundidade e 200 mm de altura, correspondendo ao tamanho Gastronorm 1/2 com 200 mm de profundidade.

Pode ser utilizada em banho-maria ou fornos?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização segura e eficiente em banhos-maria, fornos e câmaras frigoríficas, sendo versátil para diversas aplicações.

Qual a vantagem dos bordos planos com abas elevadas?

Estes bordos foram desenhados para criar uma vedação mais eficaz quando cobertos, minimizando a perda de vapor e calor, o que resulta numa maior eficiência energética e manutenção da temperatura dos alimentos.

?