

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 GN 1/2 Aço Esmaltado 65mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131265	Modelo:	P131265
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661617277

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131265
EAN	8421661617277
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Cor	Preto

Material

Aço

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço esmaltado, ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. Resistente a manchas e corrosão, fácil de limpar e compatível com sistemas GN.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 em aço esmaltado é ideal para manter pratos quentes ou frios à temperatura de serviço. Com 65mm de altura, oferece uma solução robusta e higiênica para buffets e expositores em cozinhas profissionais.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Esmaltado
Cor	Preto
Formato GN	GN 1/2
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	65 mm
Peso	0.94 kg

Cuba Gastronorm — Aplicações Profissionais

Este recipiente é indispensável para o serviço de sala e buffet em diversos estabelecimentos. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering para eventos, e restaurantes com áreas de self-service. A sua capacidade de manter a temperatura é crucial para a apresentação de pratos quentes ou frios, desde acompanhamentos a sobremesas, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** O aço esmaltado contribui para uma excelente retenção de calor ou frio, essencial para a qualidade dos alimentos.
- **Durabilidade e Resistência:** Construção robusta que suporta o uso intensivo em ambientes profissionais, resistindo a manchas e corrosão.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície esmaltada é não porosa, facilitando a limpeza e garantindo elevados padrões de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Perfeita para uma vasta gama de alimentos, desde molhos a pratos principais, em buffets ou expositores refrigerados/aquecidos.
- **Compatibilidade GN:** O formato Gastronorm 1/2 assegura a compatibilidade com a maioria dos equipamentos de buffet e carrinhos de serviço existentes.

Qual a principal vantagem do aço esmaltado neste recipiente?

O aço esmaltado oferece uma superfície durável, resistente a riscos, manchas e corrosão, além de ser fácil de limpar e higienizar, crucial para a segurança alimentar em ambientes profissionais.

Posso utilizar esta cuba para manter alimentos quentes e frios?

Sim, a cuba em aço esmaltado é projetada para uma excelente retenção de temperatura, sendo eficaz tanto para manter pratos quentes como para conservar alimentos frios em buffets ou expositores.

Este recipiente é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo um formato GN 1/2 (325x265mm), esta cuba é compatível com a maioria dos equipamentos padrão Gastronorm, como banhos-maria, expositores refrigerados e carrinhos de serviço.

Como devo limpar e fazer a manutenção desta cuba?

A limpeza é simples. Recomenda-se lavar com água morna e detergente neutro, utilizando uma esponja macia. Evite produtos abrasivos para preservar o esmalte. Pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional.

?

É possível empilhar estas cubas para armazenamento?

Sim, o design permite o empilhamento seguro de várias cubas do mesmo formato e altura, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.