

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

Cuba Gastronorm 1/3 Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90352	Modelo:	90352
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661903523

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90352
EAN	8421661903523
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável com 55 mm de profundidade. Ideal para mesas de vapor e buffets, oferece durabilidade, eficiência térmica e fácil manuseamento.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é projetada para otimizar a eficiência em mesas de vapor e buffets, garantindo durabilidade e higiene.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tipo Gastronorm	GN 1/3
Profundidade GN	55 mm
Largura	324 mm
Comprimento	175 mm
Cor	Metálico
Quantidade Mínima	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, até hotéis e serviços de catering. Perfeita para buffets, mesas de vapor e balcões refrigerados, onde a apresentação e a conservação dos alimentos são cruciais. Adequada para snack-bares e pastelarias com serviço de refeições.

Cuba Inox — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e prolongado em ambientes profissionais.
- **Eficiência Térmica:** Bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, otimizando o consumo de energia em banhos-maria e mantendo a temperatura dos alimentos.
- **Manuseamento Fácil:** Cantos reforçados facilitam o despejo e a extração de alimentos, melhorando a ergonomia na cozinha.
- **Empilhamento Otimizado:** Abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubas sem esforço, otimizando o armazenamento e o transporte.
- **Higiene:** Material fácil de limpar e manter, essencial para cumprir os mais altos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Qual a profundidade desta cuba Gastronorm?

A cuba tem uma profundidade padrão Gastronorm de 55 mm, ideal para diversas aplicações em serviço de sala e buffets.

Esta cuba é compatível com qualquer mesa de vapor?

Sim, sendo uma cuba Gastronorm de tamanho 1/3, é compatível com a maioria das mesas de vapor, banhos-maria e balcões refrigerados que aceitam este formato.

Qual a vantagem dos bordos planos?

Os bordos planos com abas elevadas foram desenhados para reduzir significativamente a perda de vapor, tornando a cuba mais eficiente e ajudando a manter a temperatura dos alimentos por mais tempo.

É possível empilhar várias cubas sem que fiquem presas?

Sim, as abas anti-encravamento permitem empilhar várias cubas de forma segura, facilitando o armazenamento e o transporte sem que fiquem presas umas às outras.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente profissional.

?