

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 2/3 Aço Inoxidável 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90182	Modelo:	90182
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901826

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90182
EAN	8421661901826
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 em aço inoxidável de calibre 22, com 200 mm de profundidade. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade, é um equipamento essencial para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, cumprindo a norma EN631-1.

Cuba Gastronorm 2/3 Inox 200mm Prof. — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Profundidade	200 mm
Largura	325 mm
Comprimento	353 mm
Espessura	Calibre 22
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Ideal para utilização em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e churrasqueiras. Perfeita para conservação, transporte e serviço de alimentos quentes ou frios em buffets e linhas de self-service.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

As esquinas reforçadas facilitam o despejo e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados previnem a perda de vapor, tornando-a mais eficiente. As abas anti-encravamento permitem um empilhamento seguro e fácil separação.

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cuba cumpre a norma EN631-1, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como banhos-maria, fornos combinados e vitrines refrigeradas.

Qual a espessura do aço inoxidável?

A cuba é fabricada em aço inoxidável de calibre 22, o que confere uma excelente durabilidade e resistência à corrosão e deformação em ambientes de cozinha profissional.

Pode ser utilizada para cozinhar no forno?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas, sendo versátil para diversas fases de preparação e conservação.

Como se garante a eficiência térmica e a retenção de vapor?

Os bordos planos e mais elevados da cuba são desenhados para criar uma vedação eficaz com as tampas Gastronorm, minimizando a perda de vapor e otimizando a eficiência térmica.

É fácil de limpar e empilhar?

Sim, o design em aço inoxidável facilita a limpeza e higienização. As abas de empilhamento anti-encravamento permitem que as cubas sejam facilmente separadas e armazenadas sem ficarem presas.