

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 1/4 Aço Inoxidável 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90402	Modelo:	90402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661904025

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90402
EAN	8421661904025
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade, ideal para armazenamento, preparação e serviço em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade, é essencial para o armazenamento e serviço de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	1/4
Profundidade	20 mm
Largura	160 mm
Comprimento	263 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. É perfeita para a exposição de alimentos em balcões refrigerados ou aquecidos, bem como para o armazenamento em frigoríficos e arcas, otimizando a organização da sua cozinha profissional.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta cuba uma durabilidade excecional. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, aumentando a eficiência energética. As abas de empilhamento anti-encravamento permitem uma separação e elevação fáceis, agilizando as operações de transporte e armazenamento.

Esta cuba é compatível com mesas de vapor e buffets aquecidos?

Sim, esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável é projetada para ser totalmente compatível com mesas de vapor, banhos-maria e buffets aquecidos, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos.

Qual a vantagem dos cantos reforçados?

Os cantos reforçados em forma de bico facilitam o despejo de líquidos e a extração de alimentos, minimizando derrames e desperdícios, além de aumentarem a resistência da cuba a impactos.

Pode ser utilizada em máquinas de lavar louça industriais?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja lavada em máquinas de lavar louça industriais sem comprometer a sua integridade ou higiene, facilitando a limpeza diária.

Como o design ajuda a evitar a perda de vapor?

Os bordos planos com arestas mais altas criam uma vedação mais eficaz quando a cuba é utilizada com uma tampa ou inserida em mesas de vapor, reduzindo significativamente a fuga de vapor e mantendo os alimentos quentes por mais tempo.

Qual a funcionalidade das abas de empilhamento anti-encravamento?

Estas abas permitem que as cubas sejam empilhadas umas sobre as outras sem que fiquem presas, facilitando a separação e o acesso rápido a cada unidade, otimizando o espaço de armazenamento e o fluxo de trabalho.