

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

Recipiente Gastronorm Aço Inoxidável 530x186x63mm Alongado para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3100020	Modelo:	3100020
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661711371

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3100020
EAN	8421661711371
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm alongado em aço inoxidável, dimensões 530x186x63mm. Ideal para apresentação de alimentos em buffets, empilhável e com cantos reforçados.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm alongado em aço inoxidável é ideal para a apresentação e conservação de alimentos em buffets e linhas de serviço, combinando durabilidade com funcionalidade.

Cuba de apresentação longa aço inoxidável — Recipiente Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	186 mm
Profundidade	530 mm
Altura	63 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e eventos de catering. A sua forma alongada permite uma apresentação diferenciada de acompanhamentos, saladas ou sobremesas, otimizando o espaço no balcão de serviço.

Recipiente Gastronorm — Principais Vantagens

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. Os seus bordos e cantos reforçados minimizam o risco de amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do produto. A forma permite empilhamento eficiente para fácil armazenamento e contribui para uma apresentação de alimentos de alto nível, ajudando a reduzir o desperdício.

Qual o material deste recipiente Gastronorm?

Este recipiente é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e higiene para uso profissional.

Quais as dimensões exatas do recipiente?

As dimensões são 530 mm de profundidade, 186 mm de largura e 63 mm de altura, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Este recipiente é empilhável para facilitar o armazenamento?

Sim, o design deste recipiente permite que seja empilhado de forma segura e eficiente, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha ou área de serviço.

Para que tipo de uso profissional é mais adequado este recipiente?

É particularmente adequado para buffets, linhas de self-service, catering e para a apresentação organizada de acompanhamentos, saladas ou sobremesas em restaurantes e hotéis.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para este recipiente Gastronorm é de 6 unidades.