

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 GN 2/3 Aço Inoxidável 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90102	Modelo:	90102
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90102
EAN	8421661901024
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, com 20 mm de profundidade, é um recipiente essencial para a conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 2/3 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm GN 2/3
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Externas (C x L)	353 x 325 mm
Profundidade Interna	20 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para uso em buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e pastelarias com serviço de refeições. Perfeita para manter alimentos quentes ou frios em balcões de exposição, banhos-maria ou frigoríficos, otimizando a organização e o serviço.

Cuba GN 2/3 — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso diário intensivo. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, contribuindo para a eficiência energética. As abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubas facilmente, agilizando as operações de preparação e serviço.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para esta cuba?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento em ambientes de cozinha profissional.

Esta cuba é adequada para banho-maria?

Sim, esta cuba Gastronorm GN 2/3 é perfeitamente adequada para utilização em banhos-maria, mantendo os alimentos à temperatura ideal de serviço graças aos seus bordos que minimizam a perda de calor.

Posso empilhar várias destas cubas?

Sim, as cubas possuem abas anti-encravamento que permitem empilhá-las de forma segura e separá-las facilmente, otimizando o espaço de armazenamento e facilitando o transporte.

Qual a profundidade útil desta cuba?

Esta cuba tem uma profundidade interna de 20 mm, sendo ideal para servir pequenas porções, molhos, condimentos ou para preparação de ingredientes em camadas finas.

Qual o tipo de utilização mais comum para uma cuba GN 2/3?

As cubas GN 2/3 são versáteis, usadas frequentemente em balcões de buffet, mesas de preparação, frigoríficos e fornos combinados, para organizar, armazenar e servir uma variedade de alimentos.