

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 05/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm Inox GN 2/1 Fundo 20mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2102W	Modelo:	CG2102W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CG2102W
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável AISI 304, com 650x530mm e 20mm de profundidade. Ideal para restauração, hotelaria e catering profissional.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 2/1 — Cuba GN 2/1 Inox — Principais Vantagens

Esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é um recipiente essencial para otimizar os processos na sua cozinha profissional. Com a sua resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garante a higiene e a durabilidade necessárias para o uso diário em ambientes de restauração. A sua dimensão padronizada permite integrá-la perfeitamente em diversos equipamentos hoteleiros, desde banhos-maria a expositores refrigerados.

Aplicações

- Perfeita para a armazenagem e apresentação de alimentos em buffets de hotel, self-services e eventos de catering.
- Ideal para utilização em balcões refrigerados, vitrines de quentes e fornos de convecção, graças à sua versatilidade térmica.
- Um recipiente gastronómico indispensável na preparação de refeições, permitindo a organização eficiente dos ingredientes.
- Imprescindível em cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, assegurando um serviço rápido e organizado.
- Utilizada em unidades de refrigeração para conservação de produtos alimentares, mantendo a frescura e qualidade.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Norma Gastronorm	GN 2/1
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Comprimento	650 mm
Largura	530 mm

Profundidade

20 mm