

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm GN 2/1 Inox AISI 304 Fundo 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2106W	Modelo:	CG2106W
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CG2106W
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável AISI 304 com fundo de 65mm. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

Descricao Completa

cuba gastronorm GN 2/1 — Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta cuba gastronómica GN 2/1 em aço inoxidável AISI 304 destaca-se pela sua durabilidade e fiabilidade. É ideal para armazenar, preparar, cozinhar e servir alimentos em qualquer ambiente de restauração, desde grandes hotéis a pequenos estabelecimentos. A sua construção robusta garante uma excelente resistência à corrosão e facilidade de limpeza, tornando-a um recipiente versátil.

A padronização Gastronorm assegura compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha industrial, otimizando o fluxo de trabalho e o aproveitamento do espaço. Permite uma organização eficiente na câmara frigorífica, no forno combinado ou na linha de buffet. A sua profundidade de 65mm oferece uma capacidade generosa para diversas preparações culinárias, desde vegetais e carnes até molhos e saladas, preservando a frescura e a qualidade dos seus ingredientes.

Aplicações

- Ideal para buffets hoteleiros, garantindo a organização e apresentação impecável dos alimentos.
- Perfeita para cozinhas de restaurantes, utilizada no armazenamento e preparação de ingredientes.
- Essencial em serviços de catering para transporte seguro e manutenção da temperatura dos pratos.
- Versátil em cantinas e refeitórios para servir uma grande variedade de refeições.
- Útil em pastelarias e padarias para a conservação de massas e cremes.

Características Técnicas

Formato	GN 2/1
---------	--------

Material

Aço Inoxidável AISI 304

Dimensões

650x530 mm

Profundidade (Fundo)

65 mm