

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm Inox GN 1/1 Fundo 40mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | EUCG1104W | Modelo: | CG1104W |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Modelo | CG1104W |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI 304 com 40mm de profundidade, ideal para armazenagem e exposição em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Cuba Gastronorm GN 1/1 — Principais Vantagens

Essencial para qualquer cozinha profissional, esta **bandeja gastronómica** em aço inoxidável é um recipiente indispensável para o armazenamento e preparação eficiente de alimentos. Desenhada para máxima durabilidade e higiene, a sua construção é ideal para otimizar os processos diários de qualquer restaurante, hotel ou serviço de catering. O seu design permite uma integração perfeita em sistemas de buffet e bancadas refrigeradas, assegurando a conservação e exposição adequada dos produtos alimentares.

Aplicações

- Perfeita para buffets de hotel, mantendo os alimentos frescos.
- Ideal para restaurantes e cantinas, para organizar ingredientes e refeições.
- Útil em serviços de catering, para transporte e conservação de pratos.
- Indispensável para cozinhas profissionais e zonas de preparação.

Características Técnicas

| | |
|-----------|-------------------------|
| Tipo | Gastronorm GN 1/1 |
| Dimensões | 530x325mm |
| Fundo | 40mm |
| Material | Aço Inoxidável AISI 304 |