

# 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 Inox GN 1/1 Fundo 40mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUCG1104W	<b>Modelo:</b>	CG1104W
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CG1104W
<b>Marca</b>	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