

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 2/1 Perfurada 65 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2106PW	Modelo:	CG2106PW
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CG2106PW
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm profissional em inox, tamanho GN 2/1 e 65mm de profundidade, perfurada para ótima drenagem e circulação. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotéis.

Descrição Completa

Cuba Gastronorm Perfurada — Principais Vantagens

Ideal para a organização e apresentação eficiente dos alimentos em cozinhas profissionais, esta bandeja gastronómica perfurada foi concebida para uma melhor circulação de ar ou para a drenagem de líquidos, garantindo a conservação ideal de produtos frescos ou cozinhados. Essencial em qualquer linha de buffet, otimiza o espaço e a higiene na sua cozinha, tornando o fluxo de trabalho mais ágil e eficaz. A sua construção robusta em inox assegura durabilidade e fácil limpeza, características cruciais para o uso intensivo em ambientes de restauração.

Aplicações

- Catering e Eventos: Perfeita para manter alimentos aquecidos em banho-maria ou arrefecidos em balcões refrigerados, facilitando o transporte e a distribuição.
- Restaurantes e Hotéis: Essencial para preparar ingredientes, armazenar alimentos no frigorífico e servir pratos de forma sofisticada e higiénica.
- Cantinas e Serviços de Refeição: Ideal para porcionar e servir grandes volumes de comida, assegurando a qualidade e a segurança alimentar.
- Confeção e Preparação: A perfuração permite cozedura a vapor, branqueamento ou escorrimento de excesso de líquido em diversos tipos de alimentos.

Características Técnicas

Tipo GN	GN 2/1
Profundidade	65 mm
Característica	Perfurada