

# 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 GN 1/1 AISI 304 Fundo 200mm Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUCG1120W	<b>Modelo:</b>	CG1120W
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	CG1120W

## Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável AISI 304, com 530x325mm e fundo de 200mm. Essencial para organização e conservação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### **cuba gastronorm GN 1/1 — Cuba Gastronorm Inox – Essencial para Cozinhas Modernas**

Otimize a gestão e conservação dos seus alimentos com a nossa cuba Gastronorm GN 1/1, um equipamento versátil e indispensável para qualquer cozinha profissional. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, esta cuba garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de um ambiente de restauração. A sua profundidade de 200mm oferece uma capacidade generosa, ideal para armazenar, preparar ou expor uma grande variedade de ingredientes, desde carnes e legumes a molhos e sobremesas.

Pensada para a máxima eficiência, a sua compatibilidade com o sistema Gastronorm permite uma integração perfeita em buffets, vitrines refrigeradas ou fornos, otimizando o espaço e a funcionalidade. Mantenha os seus alimentos frescos e organizados, elevando os padrões de higiene e segurança alimentar na sua operação.

### **Aplicações**

Esta cuba Gastronorm é a escolha perfeita para operações de catering de grande volume, buffets de hotel ou serviços de entrega de refeições, garantindo que os alimentos sejam mantidos à temperatura ideal. A sua resistência torna-a apta para utilização intensiva em cozinhas de restaurante, desde o armazenamento em câmaras frigoríficas à preparação em bancadas e cozedura em fornos combinados. É também ideal para pastelarias e padarias que necessitam de cubas robustas para a conservação de massas, cremes e outros ingredientes, assegurando a frescura e qualidade em todas as fases do processo.

### **Características Técnicas**

<b>Tipo de Produto</b>	Cuba Gastronorm
<b>Norma</b>	GN 1/1

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Dimensões (CxL)</b>	530x325mm
<b>Profundidade</b>	200mm
<b>SKU</b>	EUCG1120W