

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 2/3 Inox AISI 304 Fundo 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2310	Modelo:	CG2310
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	CG2310

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 304, 325x353 mm com 100mm de profundidade. Ideal para cozinhas e buffets profissionais por durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Cubeta Gastronorm – Principais Vantagens

Essencial para cozinhas profissionais, esta cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável AISI 304 destaca-se pela sua durabilidade e higiene. O aço inoxidável de alta qualidade garante resistência à corrosão e facilita a limpeza, sendo ideal para o uso intensivo em diversos ambientes. Com um fundo de 100mm, oferece uma capacidade adequada para o armazenamento e serviço de alimentos, otimizando o espaço em balcões refrigerados, buffets ou fornos. A sua conformidade com a norma Gastronorm assegura perfeita compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha.

Aplicações

Esta cuba Gastronorm é a solução ideal para uma vasta gama de aplicações na sua cozinha profissional, restaurante, ou cafeteria movimentada. É perfeita para usar em serviços de catering, buffets de hotel, cozinhas industriais e até em estabelecimentos de take-away. Seja para manter alimentos aquecidos em banhos-maria, refrigerados em bancadas saladete, ou para organizar ingredientes em armários Gastronorm, a sua versatilidade é inegável.

Características Técnicas

Formato	GN 2/3
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões (L x P)	325x353 mm
Fundo / Profundidade	100 mm