

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 2/1 Perfurada 20 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUCG2102PW	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/1 perfurada, 20 mm de profundidade. Ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos e manter produtos frescos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

cuba gastronorm 2/1 — Cuba Gastronorm Perfurada – Vantagens Essenciais

Esta bandeja gastronómica em tamanho GN 2/1 é um item indispensável para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis. O seu design perfurado permite uma drenagem eficiente, sendo perfeita para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos frescos sem acumulação de líquidos. Fabricada com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e resistência ao uso intensivo, facilitando as operações diárias e a higiene no seu estabelecimento.

Aplicações

- Ideal para cozinhar a vapor legumes, peixe e outros alimentos em fornos combinados industriais ou banhos-maria.
- Excelente para escorrer massas acabadas de cozer, vegetais lavados ou para manter alimentos crocantes.
- Utilizada em balcões de buffet para exibir produtos frescos como saladas ou frutas, permitindo a drenagem do excesso de humidade.
- Perfeita para operações de catering e eventos, onde a apresentação e a funcionalidade dos contentores gastronorm são cruciais.
- Essencial para a organização de frigoríficos e arcas congeladoras, otimizando o espaço e a conservação dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Cuba Gastronorm
Formato	GN 2/1
Profundidade	20 mm
Custo	42.5€
Acabamento	Perfurada