

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/4 AISI 304 Fundo 100mm

Informações do Produto

SKU:	EUCG1410W	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável AISI 304. Ideal para cozinha profissional, com 162x265mm e 100mm de profundidade. Versátil e duradoura.

Descrição Completa

Cuba Gastronorm GN 1/4 — Cuba GN 1/4 Profissional — Principais Vantagens

Essencial para a organização e funcionalidade de qualquer cozinha profissional, esta **bandeja gastronómica** em aço inoxidável é a solução ideal para confeção, armazenamento, transporte e apresentação de alimentos. A sua construção robusta em AISI 304 garante durabilidade e resistência à corrosão, suportando as exigências diárias de um ambiente de restauração.

Com uma profundidade de 100mm, esta cuba permite otimizar o espaço de armazenamento e facilitar o manuseamento de grandes volumes de ingredientes ou pratos preparados. A facilidade de limpeza e a conformidade com as normas de higiene alimentar tornam-na num excelente investimento para o seu restaurante ou serviço de catering.

Aplicações

Perfeita para uma variedade de utilizações, desde cozinhas industriais a buffets de hotel ou cantinas. A sua versatilidade permite que seja empregada em fornos, banhos-maria ou expositores refrigerados, garantindo a conservação ideal dos alimentos. É um acessório indispensável para chefs e equipas que procuram eficiência e higiene.

Esta **Gastronorm pan** adapta-se na perfeição a equipamentos padronizados, como balcões refrigerados, vitrines de quentes e fornos combinados, assegurando uma integração fluida no seu fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Cuba Gastronorm
Formato	GN 1/4
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Dimensões	162 x 265mm
Profundidade (Fundo)	100mm