

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Cuba Gastronorm 1/1 Aço Inoxidável 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90022	Modelo:	90022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902205

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90022
EAN	8421661902205

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é um recipiente essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais e buffets.

cubeta gastrónorm — Cubeta Gastronorm 1/1 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/1
Largura	323 mm
Profundidade	530 mm
Altura	65 mm

Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação, confeção, armazenamento e exposição de alimentos em buffets de hotéis, serviços de catering e snack-bares, garantindo a padronização e a higiene.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cuba destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que assegura durabilidade e resistência à corrosão. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos. Os bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em banhos-maria. O design anti-encravamento permite um empilhamento e separação fáceis, agilizando as operações diárias na cozinha.

Qual a capacidade desta cuba Gastronorm 1/1?

A capacidade de uma cuba Gastronorm 1/1 com 65 mm de profundidade é de aproximadamente 9 litros, ideal para porções médias a grandes em serviços de restauração.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba em fornos, banhos-maria e câmaras frigoríficas, suportando variações de temperatura extremas.

Quais as vantagens dos bordos planos e cantos reforçados?

Os bordos planos minimizam a perda de vapor em buffets e banhos-maria, otimizando a eficiência energética. Os cantos reforçados facilitam o despejo e aumentam a durabilidade do recipiente.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente à corrosão, o que facilita a limpeza e garante a máxima higiene, essencial em ambientes de produção alimentar profissional.

Esta cuba é compatível com outras cubas Gastronorm?

Sim, por seguir o padrão Gastronorm 1/1, esta cuba é totalmente compatível com outras cubas, tampas e equipamentos que utilizem o mesmo sistema modular.