

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 2/3 Aço Inoxidável 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90142	Modelo:	90142
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901420

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90142
EAN	8421661901420

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 2/3 em aço inoxidável com 100 mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e eficiente.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm 2/3 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade, é um recipiente robusto e versátil, essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm 2/3 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Profundidade Útil	100 mm
Dimensões Externas (C x L x A)	353 x 325 x 102 mm
Capacidade Aproximada	11.5 L

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde a preparação e armazenamento de ingredientes em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até ao serviço em buffets de hotéis e cantinas. É igualmente adequada para utilização em banhos-maria, frigoríficos e fornos, tornando-a indispensável em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras e serviços de catering.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para o uso intensivo. As esquinas reforçadas facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em banhos-maria. As abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubas facilmente, agilizando as operações diárias de armazenamento e transporte.

Qual a durabilidade desta cuba Gastronorm em aço inoxidável?

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cuba é extremamente durável e resistente à corrosão, ideal para o ambiente exigente de uma cozinha profissional e para uso contínuo.

Posso utilizar esta cuba em diferentes equipamentos de cozinha?

Sim, a cuba Gastronorm em aço inoxidável é versátil e pode ser utilizada em banhos-maria, fornos, frigoríficos e congeladores, sendo adequada para preparação, confeção, armazenamento e serviço de alimentos.

O que significa o tamanho Gastronorm 2/3?

O tamanho GN 2/3 refere-se a uma medida padronizada internacionalmente para recipientes de cozinha profissional, com dimensões de 354 x 325 mm, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos.

Esta cuba é fácil de empilhar e desempilhar?

Sim, as abas anti-encravamento integradas no design da cuba permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil, otimizando o espaço de armazenamento e facilitando o acesso rápido aos alimentos.

Como é que esta cuba ajuda a reduzir a perda de vapor?

Os bordos planos e elevados da cuba foram concebidos para criar uma vedação mais eficaz quando utilizada com tampas ou em banhos-maria, minimizando a fuga de vapor e mantendo a temperatura dos alimentos.