

# 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 GN 2/4 Aço Inoxidável 65mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ3100321	<b>Modelo:</b>	3100321
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661817165

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	3100321
<b>EAN</b>	8421661817165

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável de 65mm de profundidade, ideal para apresentação e conservação de alimentos em buffets e self-service. Durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, com 65mm de profundidade, é ideal para a apresentação e conservação de alimentos em buffets e linhas de self-service. O seu design robusto garante durabilidade e higiene.

### caçarola inox profissional — Cacerola Inox — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	324 mm
<b>Profundidade</b>	226 mm
<b>Altura</b>	63 mm
<b>Tipo Gastronorm</b>	GN 2/4
<b>Profundidade GN</b>	65 mm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de preparação em cozinhas profissionais. Adequada para apresentar saladas, acompanhamentos, pratos quentes ou frios em eventos e catering.

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Apresentação de alimentos:** Permite uma apresentação visualmente apelativa dos alimentos, valorizando o serviço.

- **Durabilidade:** Construção em aço inoxidável com bordos reforçados para resistir a impactos e uso intensivo.
- **Otimização de porções:** O design específico ajuda a controlar as porções, minimizando o desperdício alimentar.
- **Higiene e limpeza:** Superfície lisa de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo normas de higiene.
- **Armazenamento eficiente:** Empilhável, otimiza o espaço de armazenamento em cozinhas e áreas de serviço.

#### **Qual a capacidade desta cuba Gastronorm?**

Esta cuba tem dimensões de 324x226x63 mm, correspondendo a uma profundidade standard GN de 65mm.

#### **É compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, sendo uma cuba Gastronorm GN 2/4, é compatível com a maioria dos equipamentos e estruturas de buffet que utilizam o sistema Gastronorm.

#### **Qual o material e a sua resistência?**

É fabricada em aço inoxidável de calibre 22, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, impactos e deformações, ideal para uso intensivo.

#### **Como se efetua a limpeza e manutenção?**

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional.

#### **Posso usar esta cuba para alimentos quentes e frios?**

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que suporta tanto altas como baixas temperaturas, sendo adequado para a conservação e apresentação de uma vasta gama de alimentos.