

# 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, 100 mm profundidade, Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP241001 | <b>Modelo:</b> | P241001       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661241007 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P241001       |
| <b>EAN</b>    | 8421661241007 |

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 6 L de capacidade. Ideal para conservação, confecção e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 2/4, com 100 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e serviços de alimentação.

### cubeta gastronom — cubeta gastronom — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

|                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| <b>Tamanho GN</b>   | 2/4                  |
| <b>Material</b>     | Aço inoxidável 18/10 |
| <b>Cor</b>          | Metálico             |
| <b>Largura</b>      | 530 mm               |
| <b>Profundidade</b> | 162 mm               |
| <b>Altura</b>       | 100 mm               |
| <b>Capacidade</b>   | 6 L                  |
| <b>Peso</b>         | 0.96 kg              |

### Aplicações Profissionais

Esta cuba é essencial para a conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos em buffets, cantinas, restaurantes, pastelarias com confecção e hotéis. Adequada para uso em banho-maria, fornos e frigoríficos, otimizando a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional.

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- O sistema anti-encravamento inovador evita que as cubas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene.
- O bordo reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade e a capacidade útil da cuba.

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil.
- Versatilidade para diversas funções: conservação, confeção, transporte e exposição em buffets quentes ou frios.

#### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cuba?**

O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e higiene, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional com uso intensivo e contacto com diversos tipos de alimentos.

#### **Esta cuba pode ser utilizada em fornos e banho-maria?**

Sim, a cuba Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequada para uso em fornos, banho-maria e também para refrigeração.

#### **O que significa o sistema anti-encravamento?**

O sistema anti-encravamento é um design que impede que as cubas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem.

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

Esta cuba Gastronorm de tamanho GN 2/4 e 100 mm de profundidade tem uma capacidade útil de 6 litros, ideal para porções médias em diversas aplicações.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e de fácil limpeza, compatível com máquinas de lavar louça industriais, garantindo uma manutenção higiénica e eficiente.