

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: 07/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm 1/6 Aço Inoxidável 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90682	Modelo:	90682
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661906821

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90682
EAN	8421661906821

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/6 em aço inoxidável com 200 mm de profundidade, ideal para armazenamento e apresentação de alimentos em cozinhas profissionais e buffets. Durável e eficiente.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm 1/6 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade, é essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais. O seu design robusto garante durabilidade e eficiência térmica.

Cubeta Gastronorm 1/6 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho GN	1/6
Profundidade	200 mm
Largura	162 mm
Profundidade (total)	176 mm
Altura	203 mm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotelaria, cantinas, restaurantes de bairro, snack-bares e food trucks. Perfeita para armazenar ingredientes, apresentar saladas, molhos ou acompanhamentos, e manter alimentos quentes ou frios em áreas de preparação ou serviço de mesa.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Design com cantos reforçados para facilitar o manuseamento e o despejo de alimentos.
- Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Sistema anti-encravamento para empilhamento seguro e fácil separação das cubas.

- Superfície lisa que facilita a limpeza e manutenção da higiene alimentar.

Esta cuba é compatível com mesas de vapor ou banho-maria?

Sim, esta cuba Gastronorm 1/6 é projetada para ser totalmente compatível com mesas de vapor, banhos-maria e outros equipamentos de serviço de buffet que utilizam o padrão GN.

Qual a durabilidade esperada de uma cuba em aço inoxidável?

As cubas em aço inoxidável são extremamente duráveis e resistentes à corrosão, deformação e manchas, mesmo com uso intensivo em ambientes de cozinha profissional. A sua vida útil é longa, tornando-as um investimento fiável.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e higiénico, muito fácil de limpar. Pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça profissional, garantindo a máxima higiene para os alimentos.

Posso utilizar esta cuba no forno ou no frigorífico?

Sim, as cubas Gastronorm em aço inoxidável são versáteis e adequadas para uso em fornos, frigoríficos e congeladores. Suportam uma vasta gama de temperaturas, desde o armazenamento a frio até à confeção e manutenção de alimentos quentes.

Como o sistema anti-encravamento funciona ao empilhar as cubas?

As cubas são projetadas com pequenas saliências ou