

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 1/9 Aço Inoxidável 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90922	Modelo:	90922
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661909228

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90922
EAN	8421661909228

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade. Ideal para buffets, banhos-maria e vitrines. Resistente e fácil de limpar. Encomenda mínima de 6 unidades.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é um recipiente robusto e eficiente, ideal para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Cubeta Gastronorm GN 1/9 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho GN	1/9
Profundidade	65 mm
Material	Aço Inoxidável
Largura	106 mm
Comprimento	175 mm
Altura	63 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável para a organização e serviço de alimentos em buffets, mesas de banho-maria, vitrines refrigeradas e áreas de preparação. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, snack-bares e roulotes que necessitem de porcionar e manter pequenas quantidades de ingredientes ou pratos prontos a servir.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e longa vida útil, mesmo em uso intensivo.
- ****Eficiência Térmica:**** Os bordos planos e reforçados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em banhos-maria.

- ****Manuseamento Simplificado:**** Cantos reforçados facilitam o escoamento de líquidos e as abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubas com facilidade.
- ****Higiene e Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- ****Versatilidade:**** Adequada para refrigeração, aquecimento e exposição, adaptando-se a diversas necessidades da cozinha profissional.