

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



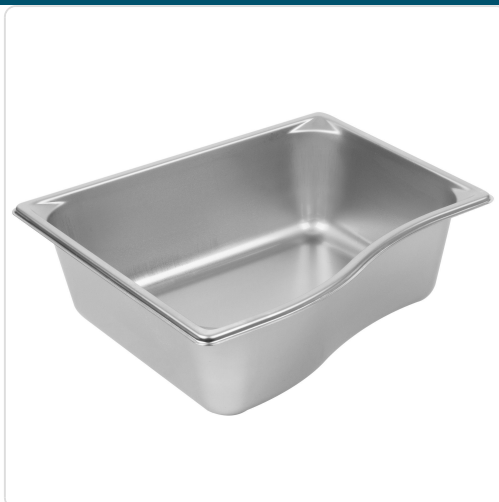
Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm Aço Inox 323x289x102mm para Apresentação

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ3100240	<b>Modelo:</b>	3100240
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661809559

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	3100240
<b>EAN</b>	8421661809559

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm em aço inoxidável 323x289x102mm, ideal para apresentação e serviço. Resistente, empilhável e fácil de limpar, otimiza a exposição de alimentos.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm de aço inoxidável, com 323x289x102mm, foi concebida para uma apresentação de alimentos otimizada e eficiente em ambientes profissionais.

### Cuba Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável Série 300
<b>Espessura</b>	Calibre 22 (~0.79 mm)
<b>Largura</b>	323 mm
<b>Profundidade</b>	289 mm
<b>Altura</b>	102 mm
<b>Quantidade Mínima</b>	6 unidades
<b>Empilhável</b>	Sim
<b>Cantos Reforçados</b>	Sim

### Aplicações Profissionais

Esta cuba é versátil para buffets, linhas de self-service e exposição em vitrines refrigeradas ou aquecidas. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, snack-bares e pastelarias que necessitem de apresentar alimentos de forma organizada e higiénica. A sua forma permite um porcionamento controlado, útil em ambientes como cantinas ou hospitais.

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável série 300 com cantos e bordas reforçados para resistir a impactos e deformações em uso intensivo.

- **Higiene:** Superfície lisa e fácil de limpar, garantindo conformidade com as rigorosas normas de segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.
- **Otimização de Espaço:** O design empilhável facilita o armazenamento eficiente quando as cubas não estão em uso, poupando espaço valioso.
- **Apresentação:** Permite uma exposição apelativa dos alimentos, com uma forma que pode ajudar a controlar porções e reduzir o desperdício.
- **Versatilidade:** Adequada para diversas aplicações, desde a preparação e armazenamento até ao serviço e exposição em diferentes contextos.

#### Qual o material desta cuba Gastronorm?

É fabricada em aço inoxidável série 300 de calibre 22, um material resistente à corrosão e ideal para uso alimentar profissional e duradouro.

#### Esta cuba é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Embora as suas dimensões sejam específicas (323x289mm), é projetada para integração em sistemas de buffet e vitrines que acomodem cubas de tamanho similar, garantindo versatilidade.

#### Posso empilhar várias destas cubas?

Sim, o design permite que as cubas se empilhem de forma organizada e segura, otimizando o espaço de armazenamento na sua cozinha profissional quando não estão em uso.

#### Como devo limpar e manter esta cuba de aço inoxidável?

Recomenda-se a lavagem com água morna e detergente neutro. Para manchas persistentes, pode usar produtos específicos para aço inoxidável, evitando sempre materiais abrasivos que possam danificar a superfície.

#### Qual a profundidade útil desta cuba?

A cuba tem uma altura total de 102 mm, oferecendo uma profundidade considerável para diversos tipos de alimentos e preparações, ideal para manter a temperatura e a qualidade.