

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inox 150 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90462	Modelo:	90462
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661946209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90462
EAN	8421661946209

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável com 150 mm de profundidade, ideal para conservação e serviço de alimentos em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 150 mm de profundidade, é essencial para a conservação e exposição de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Profundidade	150 mm
Largura	160 mm
Comprimento	263 mm
Cor	Metálico

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e empresas de catering. É perfeita para manter alimentos quentes em mesas de vapor ou para armazenamento refrigerado em câmaras frigoríficas, adaptando-se a qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão. As esquinas reforçadas facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética. As abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubas facilmente, agilizando as operações diárias.

Qual a capacidade aproximada desta cuba GN 1/4 de 150 mm?

Uma cuba GN 1/4 com 150 mm de profundidade tem uma capacidade aproximada de 4 litros, ideal para porções menores ou acompanhamentos.

Posso usar esta cuba em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cuba em fornos, banhos-maria, mesas de vapor e câmaras frigoríficas, suportando amplas variações de temperatura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o acabamento liso do aço inoxidável torna esta cuba muito fácil de limpar, sendo compatível com máquinas de lavar loiça industriais e garantindo a máxima higiene.

Esta cuba é compatível com todas as tampas GN 1/4?

Sim, esta cuba segue o padrão Gastronorm, sendo compatível com todas as tampas e acessórios de tamanho GN 1/4 disponíveis no mercado.

Qual a vantagem das abas anti-encravamento?

As abas anti-encravamento permitem empilhar várias cubas sem que fiquem presas umas nas outras, facilitando o armazenamento e a separação rápida durante o serviço.