

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm 1/4 Aço Inoxidável 20mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90402	<b>Modelo:</b>	90402
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661904025

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90402
<b>EAN</b>	8421661904025

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade, ideal para armazenamento, preparação e serviço em cozinhas profissionais e buffets.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade, é essencial para o armazenamento e serviço de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

### Cuba Gastronorm GN 1/4 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tamanho Gastronorm</b>	1/4
<b>Profundidade</b>	20 mm
<b>Largura</b>	160 mm
<b>Comprimento</b>	263 mm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. É perfeita para a exposição de alimentos em balcões refrigerados ou aquecidos, bem como para o armazenamento em frigoríficos e arcas, otimizando a organização da sua cozinha profissional.

### Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta cuba uma durabilidade excepcional. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, aumentando a eficiência energética. As abas de empilhamento anti-encravamento permitem uma separação e elevação fáceis, agilizando as operações de transporte e armazenamento.

### **Esta cuba é compatível com mesas de vapor e buffets aquecidos?**

Sim, esta cuba Gastronorm 1/4 em aço inoxidável é projetada para ser totalmente compatível com mesas de vapor, banhos-maria e buffets aquecidos, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos.

### **Qual a vantagem dos cantos reforçados?**

Os cantos reforçados em forma de bico facilitam o despejo de líquidos e a extração de alimentos, minimizando derrames e desperdícios, além de aumentarem a resistência da cuba a impactos.

### **Pode ser utilizada em máquinas de lavar louça industriais?**

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cuba seja lavada em máquinas de lavar louça industriais sem comprometer a sua integridade ou higiene, facilitando a limpeza diária.

### **Como o design ajuda a evitar a perda de vapor?**

Os bordos planos com arestas mais altas criam uma vedação mais eficaz quando a cuba é utilizada com uma tampa ou inserida em mesas de vapor, reduzindo significativamente a fuga de vapor e mantendo os alimentos quentes por mais tempo.

### **Qual a funcionalidade das abas de empilhamento anti-encravamento?**

Estas abas permitem que as cubas sejam empilhadas umas sobre as outras sem que fiquem presas, facilitando a separação e o acesso rápido a cada unidade, otimizando o espaço de armazenamento e o fluxo de trabalho.