

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90042	Modelo:	90042
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661904209

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90042
EAN	8421661904209

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 100mm de profundidade. Ideal para conservação, exposição e transporte de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 100mm de profundidade, é essencial para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

cubeta gastronorm gn 1/1 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	324 mm
Profundidade	530 mm
Altura	102 mm
Profundidade Útil	100 mm
Quantidade Mínima Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotel, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, e restaurantes com self-service ou áreas de preparação de alimentos. A sua versatilidade permite a utilização em churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com confecção, otimizando a organização e o serviço.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e resistência à corrosão.
- Cantos reforçados em forma de bico que facilitam o despejo e a extração de alimentos.
- Bordos planos com abas mais altas que previnem a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Design anti-encravamento com orelhas de empilhamento, permitindo fácil separação e elevação das cubas.
- Facilita o transporte e a organização em cozinhas de produção e áreas de serviço.