

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 535x325x65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP390009	Modelo:	P390009
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624633

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P390009
EAN	8421661624633
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, ideal para buffets e serviço de catering. Dimensões de 535x325x65mm, garante durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável é um recipiente robusto e versátil, concebido para a apresentação e manutenção de alimentos em buffets e linhas de serviço, garantindo higiene e durabilidade.

Cubeta GN 1/1 Inox — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	535 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Peso	0,94 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em qualquer cozinha profissional ou serviço de sala que utilize o sistema Gastronorm. É ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com self-service, e para a organização de ingredientes em cozinhas de restaurantes de bairro ou pastelarias com confeitaria. A sua padronização permite a integração em banhos-maria, fornos combinados, frigoríficos e vitrines de exposição.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, resiste à corrosão e ao uso intensivo diário.
- Higiene e Segurança Alimentar:** Superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e impede a proliferação de bactérias.

- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uso em temperaturas elevadas (fornos, banhos-maria) e baixas (frigoríficos, arcas).
- **Padronização Gastronorm:** Compatível com todos os equipamentos e acessórios GN 1/1, otimizando o espaço e a logística.
- **Fácil Manuseamento:** Leve e com bordas reforçadas para um transporte seguro e eficiente.

Qual a capacidade aproximada desta cubeta GN 1/1 com 65mm de altura?

Uma cubeta Gastronorm GN 1/1 com 65mm de altura tem uma capacidade volumétrica aproximada de 9 litros. Esta medida é padrão para o sistema Gastronorm.

Posso utilizar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite que esta cubeta seja utilizada com segurança tanto em fornos convencionais e combinados, como em banhos-maria para manter os alimentos quentes.

Como devo limpar e manter a cubeta para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza diária, utilize água morna, detergente neutro e uma esponja macia. Evite produtos abrasivos ou palha de aço. Após a lavagem, seque bem para evitar manchas de calcário e garantir o brilho do aço inoxidável.

Esta cubeta é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho padrão GN 1/1, é totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios que seguem a norma Gastronorm, como banhos-maria, fornos combinados, carros de transporte e vitrines refrigeradas.

É possível empilhar várias cubetas deste tipo?

Sim, as cubetas Gastronorm são projetadas para serem empilháveis, o que otimiza o espaço de armazenamento e facilita o transporte. Certifique-se de que estão vazias ou com tampas adequadas para um empilhamento seguro.