

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 2/4 Aço Inox 1.8L Profundidade 40mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP240401	Modelo:	P240401
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661240413

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P240401
EAN	8421661240413
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, 1.8L de capacidade e 40mm de profundidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em buffets.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 40 mm de profundidade e 1.8 litros de capacidade, é uma solução robusta para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais.

cubeta gastronom — cubeta Gastronorm GN 2/4 — cubeta gastrónorm GN 2/4 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	53 cm
Profundidade	16.2 cm
Altura	4 cm
Capacidade	1.8 L
Peso	0.63 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, churrasqueiras, pastelarias com confeção e snack-bares, permitindo a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos de forma eficiente e higiénica.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Sistema anti-atasco que previne o encravamento das cubetas, facilitando o armazenamento e a secagem.

- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta significativamente a durabilidade do produto.
- Pequeno raio interno que maximiza a capacidade útil da cubeta.
- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- Superfície higiênica e fácil de limpar, essencial para ambientes de produção alimentar.
- Versatilidade para uso em buffets frios e quentes, conservação, confeitaria e transporte.