

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 2/1 Perfurada Aço Inox 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP211002	Modelo:	P211002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010542

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P211002
EAN	8421661010542
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, ideal para cozinhas profissionais. Com 650x530x100 mm, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para otimizar a circulação de ar e líquidos em processos de confeitaria, conservação e escoamento em cozinhas profissionais.

cubeta gastronorm gn 2/1 perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	100 mm
Peso	2.85 kg
Tamanho Gastronorm	GN 2/1
Tipo	Perfurada
Unidades por embalagem	1

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para cozinhas de restaurantes de grande volume, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, hotéis e buffets. A sua capacidade de otimizar a circulação de líquidos e vapor torna-a ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar ou manter produtos quentes em banho-maria, sendo compatível com fornos combinados e equipamentos de buffet.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- **Resistência e Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil em uso intensivo.
- **Sistema Anti-entalamento:** O design inovador evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e melhorando a higiene ao permitir uma secagem eficiente.
- **Canto Reforçado:** O canto reforçado em 25% e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- **Versatilidade:** Adequada para diversas aplicações, desde a confecção a vapor e escorrimento até à conservação, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.
- **Higiene:** O material e o design facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal vantagem é permitir a circulação de ar, vapor ou líquidos, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar ou manter produtos quentes em banho-maria.

O que significa aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 indica que o material contém 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para uso profissional.

Esta cubeta é compatível com fornos combinados?

Sim, as cubetas Gastronorm em aço inoxidável 18/10 são projetadas para serem compatíveis com a maioria dos fornos combinados e outros equipamentos de cozinha profissional que utilizam o padrão GN.

Como o sistema anti-entalamento melhora a higiene?

Ao evitar que as cubetas fiquem encravadas, o sistema anti-entalamento permite que o ar circule livremente entre elas, facilitando a secagem completa após a lavagem e prevenindo a acumulação de umidade e proliferação bacteriana.

?

Esta cubeta pode ser utilizada para buffets quentes e frios?

Sim, a resistência do aço inoxidável 18/10 a altas e baixas temperaturas torna esta cubeta adequada para a apresentação e manutenção de alimentos tanto em buffets quentes (banho-maria) como frios.