

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 2/3 Aço Inoxidável 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90162	Modelo:	90162
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901628

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90162
EAN	8421661901628
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável com 150mm de profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos, com design anti-encravamento e bordos que evitam perda de vapor.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável, com 150 mm de profundidade, é essencial para a organização e serviço eficiente em qualquer cozinha profissional ou buffet.

Cubeta Gastronorm 2/3 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 2/3
Dimensões Externas (C x L x A)	353 x 325 x 152 mm
Profundidade Útil	150 mm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, transporte e serviço de alimentos em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e serviços de catering. A sua robustez torna-a adequada para uso intensivo em qualquer ambiente de cozinha profissional ou área de serviço.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e longa vida útil.
- Cantos reforçados que facilitam o despejo e a extração dos alimentos.
- Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência.
- Abas anti-encravamento para fácil separação e elevação, agilizando o manuseamento e transporte.
- Compatível com sistemas Gastronorm padrão, garantindo versatilidade de uso.

Esta cubeta Gastronorm é compatível com todos os equipamentos GN padrão?

Sim, esta cubeta segue as dimensões padrão Gastronorm GN 2/3, garantindo compatibilidade com a maioria dos carros, fornos, banhos-maria e vitrines refrigeradas que aceitam este formato.

Como devo limpar e manter esta cubeta de aço inoxidável?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem.

Qual a resistência térmica desta cubeta de aço inoxidável?

O aço inoxidável de alta qualidade confere a esta cubeta uma excelente resistência a temperaturas elevadas e baixas, sendo adequada para uso em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores.

Os bordos elevados realmente ajudam a evitar a perda de vapor?

Sim, os bordos planos com abas mais elevadas foram desenhados especificamente para criar uma vedação mais eficaz quando a cubeta é utilizada em banhos-maria ou mesas de vapor, minimizando a fuga de calor e vapor.

Qual a vantagem dos cantos reforçados nesta cubeta?

Os cantos reforçados em forma de bico aumentam a durabilidade da cubeta e facilitam significativamente o despejo de líquidos e a extração de alimentos, tornando o manuseamento mais prático e seguro.