

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 150mm Profundidade 20.2L Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1115F1	Modelo:	P1115F1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661115100

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1115F1
EAN	8421661115100
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 20.2 L de capacidade. Ideal para conservação, confecção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 20.2 litros de capacidade, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais.

cubeta gastrónorm — cubeta gastronorm gn 1/1 — Cubeta Gastronorm —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	150 mm
Capacidade	20.2 L
Peso	3.95 kg
Fundo	Difusor
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cubeta é um elemento fundamental para a organização e serviço em qualquer cozinha profissional. É ideal para restaurantes de bairro, tascas, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua versatilidade permite o uso em buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, em serviços de catering e eventos, ou na preparação de ingredientes em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras. Também é prática para food trucks e roulotes que necessitam de otimizar o espaço e manter a higiene.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo durabilidade.
- O sistema anti-entallamento evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem, o que melhora a higiene.
- O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- É uma solução higiénica e robusta, ideal para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- Versátil para diversas aplicações, desde a conservação e confeitaria até ao transporte e apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes.

Qual a capacidade e dimensões desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta Gastronorm tem uma capacidade de 20.2 litros, com dimensões de 530 mm de largura, 325 mm de profundidade e 150 mm de altura, correspondendo ao tamanho GN 1/1.

De que material é feita esta cubeta e quais as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo alta resistência à corrosão, suportando temperaturas elevadas e garantindo máxima higiene e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.

O que é o sistema anti-entallamento e como beneficia a minha cozinha?

O sistema anti-entallamento evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem, o que melhora significativamente a higiene e a eficiência operacional.

?

Esta cubeta pode ser utilizada para confeitaria e serviço de buffet?

Sim, esta cubeta é versátil e robusta, sendo ideal para diversas aplicações como conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets frios como quentes.

Como é que o canto reforçado contribui para a durabilidade?

O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo da cubeta e, em conjunto com o raio pequeno, maximiza a capacidade útil, prolongando a vida útil do equipamento.