

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm Perfurada 1/2 Aço Inoxidável 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90223	Modelo:	90223
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902236

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90223
EAN	8421661902236
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada 1/2 em aço inoxidável, ideal para cozedura a vapor e drenagem de alimentos. Dimensões 324x264x63mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada 1/2, fabricada em aço inoxidável, é ideal para processos de confeção a vapor e drenagem eficiente de líquidos e gorduras em cozinhas profissionais.

cubeta gastrnorm 1/2 perfurada — Cubeta Gastronorm 1/2 — Cubeta GN Perfurada — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm Perfurada
Tamanho GN	1/2
Profundidade GN Padrão	65 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Externas (L x P x A)	324 x 264 x 63 mm
Diâmetro das Perfurações	Aproximadamente 4 mm

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional para tarefas que exigem drenagem ou cozedura a vapor. É ideal para preparar legumes, peixe ou carnes a vapor em restaurantes, cantinas escolares, hotéis e serviços de catering. Permite também escorrer o excesso de gordura de fritos em snack-bares, hamburgarias e roulotes, ou manter alimentos quentes sem acumulação de humidade em buffets e linhas de serviço.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- **Drenagem Eficiente:**** As perfurações de 4 mm garantem uma rápida e eficaz drenagem de líquidos, gorduras e humidade, mantendo a qualidade dos alimentos.
- **Cozedura a Vapor:**** Perfeita para cozinhar alimentos a vapor, preservando os nutrientes e o sabor.

- ****Construção Robusta:**** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, oferece durabilidade e resistência à corrosão, ideal para uso intensivo.
- ****Design Anti-encravamento:**** As abas de empilhamento evitam que as cubetas fiquem presas, facilitando a separação e o manuseamento.
- ****Cantos Cónicos:**** Os cantos cónicos aumentam a resistência a amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do produto.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do aço inoxidável e o design simples facilitam a limpeza e a manutenção da higiene.

Para que serve uma cubeta Gastronorm perfurada?

Uma cubeta Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar a vapor, drenar líquidos e gorduras de alimentos, ou para manter produtos quentes sem acumulação de humidade em buffets e balcões de serviço.

Qual o material desta cubeta?

Esta cubeta é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, um material robusto, higiénico e resistente à corrosão, ideal para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Posso usar esta cubeta para cozinhar a vapor?

Sim, esta cubeta é perfeitamente adequada para cozedura a vapor. As suas perfurações permitem a circulação do vapor, garantindo uma confeção uniforme e saudável dos alimentos.

Quais as dimensões exatas desta cubeta GN 1/2?

As dimensões externas desta cubeta Gastronorm 1/2 são 324 mm de largura, 264 mm de profundidade e 63 mm de altura, com uma profundidade padrão GN de 65 mm.

Esta cubeta é fácil de empilhar e desempilhar?

Sim, o design desta cubeta inclui abas de empilhamento anti-encravamento, que permitem empilhar e desempilhar várias cubetas de forma fácil e segura, sem que fiquem presas.