

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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



Cubeta Gastronorm 1/6 Aço Inoxidável 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90622	Modelo:	90622
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661906227

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90622
EAN	8421661906227
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/6 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade. Ideal para conservação, exposição e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/6 em aço inoxidável, com 65 mm de profundidade, é um recipiente robusto e versátil para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm 1/6 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Material	Aço Inoxidável
Largura	162 mm
Profundidade	176 mm
Altura	63 mm

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões refrigerados de pastelarias e cafés, ou para organização de ingredientes em cozinhas de restaurantes, snack-bares e cantinas. A sua versatilidade permite o uso em banho-maria, fornos e câmaras frigoríficas, adaptando-se a diversas necessidades de serviço e preparação.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Cantos reforçados facilitam o manuseamento e a extração de alimentos. Bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica. Design anti-encravamento para empilhamento seguro e fácil separação.

Qual a capacidade aproximada desta cubeta Gastronorm 1/6 com 65 mm de profundidade?

Uma cubeta Gastronorm 1/6 com 65 mm de profundidade tem uma capacidade aproximada de 1 litro, ideal para pequenas porções ou ingredientes.

Posso utilizar esta cubeta em fornos ou banho-maria?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta cubeta é perfeitamente adequada para uso em fornos, banho-maria e câmaras frigoríficas.

Esta cubeta é compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, esta cubeta segue o padrão Gastronorm 1/6, sendo totalmente compatível com tampas e outros acessórios GN do mesmo tamanho.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta cubeta?

A cubeta pode ser lavada manualmente com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene fácil e eficaz.

Qual a vantagem dos bordos planos e elevados desta cubeta?

Os bordos planos e elevados foram desenhados para minimizar a perda de vapor quando a cubeta está em uso, otimizando a eficiência térmica e a conservação dos alimentos.