

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Perfurada 200 mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP112002	Modelo:	P112002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010627

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P112002
EAN	8421661010627
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, com sistema anti-entalamento e bordo reforçado.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

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

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	200 mm
Largura	530 mm
Profundidade Externa	325 mm
Altura	200 mm
Peso	1.93 kg
Sistema	Anti-entalamento
Bordo	Reforçado
Raio	Pequeno

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering. Perfeita para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar, conservar e apresentar em buffets quentes ou frios.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo durabilidade em ambientes exigentes.
- Sistema anti-entalamento inovador que facilita o armazenamento e a secagem, melhorando a higiene.
- Bordo reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil da cubeta.
- Raio pequeno que maximiza a capacidade útil, otimizando o espaço.
- Superfície higiênica e fácil de limpar, essencial para a segurança alimentar.

Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada?

Permite escorrer líquidos, cozinhar a vapor e descongelar alimentos de forma eficiente, otimizando a preparação e conservação em cozinhas profissionais.

Este material é resistente à corrosão?

Sim, é fabricada em aço inoxidável 18/10, o que lhe confere alta resistência à corrosão e a ambientes agressivos de cozinha, como ácidos alimentares e detergentes.

Posso usar esta cubeta em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material robusto e adequado para suportar altas temperaturas, sendo ideal para utilização em fornos, banhos-maria e buffets quentes.

Como funciona o sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento possui um design especial nas bordas que evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento e facilita a circulação de ar para secagem.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e de fácil limpeza, permitindo uma higienização rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas de segurança alimentar.