

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/4 Inox 18/10 Profundidade 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP141501	Modelo:	P141501
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P141501
EAN	8421661010405
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 4.1 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade, é essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais. Concebida para uso intensivo, oferece elevada resistência e higiene.

Cubeta Gastronorm 1/4 150mm — cubeta gastrónorm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Formato	GN 1/4
Profundidade	150 mm
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	150 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	0.58 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hamburgarias, snack-bares, e serviços de catering. É perfeita para a conservação de alimentos em frio, confeção em fornos combinados, transporte seguro de ingredientes e apresentação em buffets quentes ou frios, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior****: Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- ****Higiene Otimizada****: O sistema anti-encravamento evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando significativamente a higiene.
- ****Robustez Reforçada****: O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo, suportando o uso intensivo diário.
- ****Versatilidade de Uso****: Adequada para múltiplas funções, desde a conservação e confecção até ao transporte e apresentação de alimentos em buffets, tanto quentes como frios.
- ****Capacidade Otimizada****: O design com raio pequeno maximiza a capacidade útil da cubeta, permitindo armazenar ou cozinhar mais alimentos no mesmo espaço.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 para esta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 confere à cubeta uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e capacidade de suportar altas temperaturas, sendo ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos e frigoríficos?

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar tanto temperaturas elevadas de fornos como baixas temperaturas de frigoríficos e câmaras de congelação, garantindo versatilidade.

Como o sistema anti-encravamento melhora a higiene?

Ao evitar que as cubetas fiquem presas umas nas outras, o sistema anti-encravamento permite uma melhor circulação de ar e facilita o escoamento da água, promovendo uma secagem mais eficiente e reduzindo o risco de proliferação bacteriana.

Qual a capacidade real desta cubeta GN 1/4?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 tem uma capacidade útil de 4.1 litros, otimizada pelo seu design com raio pequeno que maximiza o espaço interno disponível.

É compatível com todas as estruturas Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de formato GN 1/4, é totalmente compatível com todas as estruturas, carrinhos, fornos e equipamentos que utilizem o sistema de medidas Gastronorm padrão.