

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 GN 1/3 Inox 18/10 — 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP130651	Modelo:	P130651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010320

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P130651
EAN	8421661010320
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 2.5 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em buffets.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 2.5 litros de capacidade, é essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Profundidade Padrão GN	65 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	325 x 176 x 65 mm
Capacidade	2.5 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso	0.55 kg
Cor	Metálico
Unidades por embalagem	6

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. É perfeita para conservação de alimentos, confeção em banho-maria ou fornos combinados, transporte seguro e apresentação em buffets quentes ou frios.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo. O seu sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene. O canto reforçado

aumenta a robustez e a capacidade útil, garantindo uma vida útil prolongada mesmo em ambientes de cozinha exigentes.

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

O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade superior e é um material higiénico, ideal para contacto com alimentos e para suportar as condições exigentes de uma cozinha profissional.

O que significa o sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco é um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banho-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos, banho-maria e outros equipamentos de confeção profissional.

É compatível com máquinas de lavar loiça industriais?

Sim, esta cubeta Gastronorm foi concebida para suportar lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais, mantendo as suas propriedades e higiene ao longo do tempo.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/3 de 65 mm?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 com 65 mm de profundidade oferece uma capacidade útil de 2.5 litros, ideal para porções médias de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.