

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 2/4 Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90552	Modelo:	90552
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661905527

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90552
EAN	8421661905527
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais. Higiênica e robusta.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 2/4 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é fabricada para cumprir a norma EN631-1, garantindo compatibilidade universal em cozinhas profissionais.

cubeta gastornorm 2/4 — Cubeta Gastronorm 2/4 — Cubeta Gastronorm —
Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 2/4
Profundidade	55 mm
Largura	160 mm
Comprimento	530 mm
Norma	EN631-1

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4 é ideal para uma vasta gama de aplicações em restaurantes, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, snack-bares e pastelarias. Pode ser utilizada para armazenamento de ingredientes, preparação de alimentos, confeitão em fornos combinados ou banhos-maria, e para o serviço de buffet, mantendo os alimentos à temperatura ideal.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

As esquinas reforçadas facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos, enquanto os rebordos planos e mais altos minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica. As abas de empilhamento anti-encravamento garantem uma separação fácil das cubetas, e o aço inoxidável de alta qualidade confere durabilidade, resistência à corrosão e uma higiene superior, essencial para qualquer cozinha profissional.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nesta cubeta?

O aço inoxidável garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para a higiene e longevidade do equipamento em ambientes de cozinha profissional.

Esta cubeta é compatível com que tipo de equipamentos?

Sendo uma cubeta Gastronorm GN 2/4 e cumprindo a norma EN631-1, é compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria, expositores refrigerados e carros de transporte.

Como se evita que as cubetas fiquem presas ao empilhar?

Esta cubeta possui abas de empilhamento anti-encravamento, que permitem uma separação e elevação fáceis, mesmo quando várias cubetas estão empilhadas, otimizando o espaço de armazenamento.

Posso usar esta cubeta para cozinhar e servir?

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável é versátil e adequada tanto para a preparação e confecção de alimentos em fornos ou banhos-maria, como para o armazenamento e serviço em buffets ou expositores.

Quais as dimensões exatas desta cubeta GN 2/4?

Esta cubeta tem 530 mm de comprimento, 160 mm de largura e 55 mm de profundidade, seguindo o padrão Gastronorm GN 2/4 para garantir compatibilidade universal.