

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 1/2 Inox 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90252	Modelo:	90252
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90252
EAN	8421661902526
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade. Robusta e eficiente, ideal para conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é um recipiente robusto e eficiente para a conservação e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

Cubeta Gastronorm 1/2 — Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	55 mm
Largura	324 mm
Comprimento	264 mm
Características Adicionais	Cantos reforçados, bordos planos anti-vapor, abas anti-encravamento

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de preparação em cozinhas profissionais. Adequada para exposição em mesas de vapor, balcões refrigerados ou para armazenamento em câmaras frigoríficas em qualquer tipo de estabelecimento, desde tascas a restaurantes de alta cozinha.

Cubeta Inox — Principais Vantagens

Construção em aço inoxidável de alta durabilidade para uso intensivo. Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e a extração de alimentos. Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em mesas de vapor. Abas de empilhamento anti-encravamento que permitem uma separação e elevação rápidas e sem esforço.

Qual a principal vantagem desta cubeta em relação a outras?

A principal vantagem reside na sua construção robusta em aço inoxidável, nos bordos planos que minimizam a perda de vapor e nas abas anti-encravamento, que garantem durabilidade e eficiência energética.

Pode ser utilizada em mesas de vapor?

Sim, esta cubeta foi concebida para otimizar o desempenho em mesas de vapor, graças aos seus bordos planos que retêm o calor e o vapor de forma eficaz.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e de fácil limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficiente, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual a profundidade útil desta cubeta?

Esta cubeta Gastronorm tem uma profundidade de 55 mm, adequada para uma variedade de preparações e serviços de alimentos.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho GN 1/2, é totalmente compatível com as tampas Gastronorm standard correspondentes a este formato.