

# 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

## Cubeta Gastronorm GN 2/3 100mm Aço Inoxidável 18/10

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP231001 | Modelo: | P231001       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661010160 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | P231001       |
| EAN        | 8421661010160 |
| Formato GN | GN2/3         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 8.8 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3, com 100 mm de profundidade e fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

### Cubeta Gastronorm GN 2/3 — Cubeta GN 2/3 — Características Técnicas

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Material              | Aço Inoxidável 18/10 |
| Dimensões (L x P x A) | 353 x 325 x 100 mm   |
| Capacidade            | 8.8 L                |
| Peso                  | 1.2 kg               |

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É igualmente indispensável em hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras, otimizando a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- \*\*Aço Inoxidável 18/10:\*\*** Oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma vida útil prolongada e higiene superior.
- \*\*Sistema Anti-atasco:\*\*** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o processo de secagem, o que melhora a higiene.
- \*\*Canto Reforçado:\*\*** Com um aumento de 25% na resistência, o canto reforçado e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e maximizam a capacidade útil da cubeta.
- \*\*Versatilidade:\*\*** Ideal para múltiplas funções, incluindo conservação no frio, confeção em fornos, transporte seguro e apresentação elegante em buffets.

- **\*\*Fácil Limpeza:\*\*** A superfície lisa do aço inoxidável e o design otimizado permitem uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.