

# 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 1/4 Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | PJ90452 | Modelo: | 90452         |
| Marca: | Pujadas | EAN:    | 8421661904520 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | 90452         |
| EAN        | 8421661904520 |
| Formato GN | GN1/4         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, ideal para armazenamento, confeitão e serviço. Com 55 mm de profundidade, garante eficiência térmica e durabilidade.

### Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é um recipiente versátil e durável, essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional, desde a preparação ao serviço.

#### Cubeta Gastronorm 1/4 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| Tipo         | Cubeta Gastronorm |
| Tamanho GN   | 1/4               |
| Material     | Aço Inoxidável    |
| Profundidade | 55 mm             |
| Comprimento  | 264 mm            |
| Largura      | 162 mm            |

#### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitão, e serviços de catering. Perfeita para armazenar ingredientes, cozinhar em banho-maria, expor alimentos em buffets ou transportar refeições em roulotes e food trucks.

#### Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos.
- Bordos planos e elevados que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Abas de empilhamento anti-encravamento para fácil separação e transporte seguro.
- Versatilidade para uso em fornos, frigoríficos, banhos-maria e buffets.

### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável para esta cubeta?**

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo um material higiénico e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

### **Esta cubeta pode ser utilizada em banho-maria?**

Sim, a cubeta Gastronorm GN 1/4 é perfeitamente adequada para uso em banho-maria, mantendo os alimentos quentes de forma eficiente devido aos seus bordos que minimizam a perda de vapor.

### **Como os bordos planos contribuem para a eficiência?**

Os bordos planos e mais elevados desta cubeta criam uma vedação melhor quando colocada numa mesa de vapor ou banho-maria, reduzindo significativamente a perda de vapor e, consequentemente, o consumo de energia.

### **É fácil empilhar e desempilhar estas cubetas?**

Sim, as abas de empilhamento anti-encravamento foram concebidas para permitir uma fácil separação e elevação das cubetas, agilizando as operações de armazenamento e transporte na sua cozinha.

### **Qual a profundidade padrão desta cubeta Gastronorm?**

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 possui uma profundidade de 55 mm, uma medida padrão que a torna versátil para diversas aplicações, desde a conservação de molhos a pequenas porções de acompanhamentos.