

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



Cubeta Gastronorm 1/6 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90642	Modelo:	90642
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661906425

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90642
EAN	8421661906425
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/6 em aço inoxidável com 100mm de profundidade. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/6 em aço inoxidável, com 100mm de profundidade, é uma solução robusta e eficiente para a conservação, transporte e apresentação de alimentos em ambientes profissionais.

Cubeta Gastronorm 1/6 — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	1/6
Profundidade GN	100 mm
Largura (externa)	162 mm
Profundidade (externa)	176 mm
Altura (externa)	102 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção e serviços de catering. Perfeita para armazenar e servir pequenas porções de molhos, acompanhamentos, ingredientes preparados ou sobremesas em balcões refrigerados ou mesas de vapor.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e longa vida útil.

- 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 térmica.
- Design anti-encravamento para fácil separação e empilhamento, agilizando o transporte e armazenamento.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Qual a diferença entre a profundidade GN e a altura externa?

A profundidade GN (100 mm) refere-se à medida interna da cubeta, padronizada para encaixe em equipamentos. A altura externa (102 mm) inclui a aba superior da cubeta, que assenta no equipamento.

Esta cubeta pode ser utilizada em banho-maria ou mesas de vapor?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade e o design dos bordos tornam esta cubeta perfeitamente adequada para utilização em banhos-maria, mesas de vapor e outros equipamentos de manutenção de temperatura.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e resistente à corrosão, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo a higiene necessária.

Posso empilhar várias cubetas deste tipo?

Sim, o design inclui abas anti-encravamento que permitem empilhar várias cubetas de forma segura, facilitando o armazenamento e evitando que fiquem presas umas nas outras.

Esta cubeta é adequada para armazenamento a frio?

Sim, o aço inoxidável é um material versátil que suporta baixas temperaturas, sendo ideal para armazenar alimentos em frigoríficos, câmaras frigoríficas ou balcões refrigerados.