

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 1/1 20mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90002	Modelo:	90002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902014

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90002
EAN	8421661902014
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos, evita perda de vapor e facilita o empilhamento.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 de 20mm de profundidade, fabricada em aço inoxidável, é um recipiente robusto e versátil, ideal para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

Tamanho GN	1/1
Profundidade GN	20 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Externas (L x P x A)	530 x 324 x 19 mm

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em diversos contextos profissionais, desde buffets de hotel, cantinas escolares e empresariais, até restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras, marisqueiras, e cozinhas de catering. A sua versatilidade permite a conservação de alimentos quentes ou frios, transporte e apresentação.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção Durável:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.
- Eficiência Térmica:** Os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em mesas de vapor e banhos-maria.
- Manuseamento Simplificado:** Cantos reforçados facilitam o despejo e a remoção de alimentos, enquanto as abas anti-encravamento permitem um empilhamento e separação fáceis.
- Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para esta cubeta?

O aço inoxidável confere à cubeta uma excelente durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Esta cubeta pode ser usada para cozinhar diretamente?

Esta cubeta Gastronorm é projetada principalmente para armazenamento, transporte e serviço de alimentos, bem como para uso em banhos-maria ou mesas de vapor. Não é recomendada para cozedura direta em fogões ou fornos.

É compatível com qualquer tipo de equipamento Gastronorm?

Sim, por ser uma cubeta Gastronorm de tamanho padrão 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema GN, como fornos combinados, frigoríficos, mesas de vapor e expositores.

Como posso evitar que as cubetas fiquem presas ao empilhar?

Esta cubeta possui abas anti-encravamento (anti-jamming lugs) que permitem um empilhamento seguro e uma fácil separação, prevenindo que fiquem presas umas nas outras.

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

A profundidade GN (20mm neste caso) refere-se à medida interna padrão da cubeta. A altura externa (19mm) pode ser ligeiramente diferente devido à espessura do material e ao design do bordo, mas para efeitos de encaixe em equipamentos, a profundidade GN é a medida relevante.