

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Cubeta Gastronorm 1/1 Perfurada Inox 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90043	Modelo:	90043
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661900430

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90043
EAN	8421661900430
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 perfurada em aço inoxidável, com 100mm de profundidade. Ideal para drenagem rápida e cozedura a vapor em cozinhas profissionais. Robusta e higiénica.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 perfurada é fabricada em aço inoxidável robusto, ideal para drenagem rápida e cozedura a vapor em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Cubeta Gastronorm 1/1 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Gastronorm 1/1 Perfurada
Material	Aço Inoxidável
Largura	323 mm
Profundidade	530 mm
Altura	100 mm
Perfurações	Furos de 4 mm na base e laterais

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para cozer a vapor legumes, peixe ou carne, drenar alimentos fritos, como batatas ou rissóis, e manter ingredientes frescos em banho-maria ou câmaras frigoríficas, garantindo uma manipulação higiénica e eficiente dos alimentos.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

As perfurações na base e laterais permitem uma drenagem rápida e eficiente de líquidos e gorduras. As esquinas cónicas reforçadas oferecem maior resistência a impactos e amolgadelas, prolongando a vida útil do equipamento. As abas de empilhamento anti-encravamento facilitam a separação das cubetas, otimizando o fluxo de trabalho. As bordas largas proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo com luvas.

Qual a principal função de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos e gorduras, sendo ideal para cozedura a vapor, descongelamento ou para manter alimentos fritos estaladiços.

Esta cubeta é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional?

Sim, sendo uma cubeta Gastronorm 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos padrão de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

Como o design anti-encravamento beneficia o dia a dia na cozinha?

As abas de empilhamento anti-encravamento permitem que as cubetas sejam facilmente separadas quando empilhadas, evitando que fiquem presas e agilizando o trabalho na cozinha.

Esta cubeta é adequada para cozedura a vapor?

Sim, as perfurações são dimensionadas para permitir a passagem eficiente do vapor, tornando-a ideal para cozer a vapor uma vasta gama de alimentos, desde legumes a peixe.