

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 GN 1/4 Aço Inoxidável 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP142001	Modelo:	P142001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010412

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P142001
EAN	8421661010412
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 com 200 mm de profundidade e 5 L de capacidade. Inclui sistema anti-atasco e canto reforçado para maior durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece 200 mm de profundidade e 5 litros de capacidade, ideal para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Unidade Gastronorm	GN 1/4
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	200 mm
Capacidade	5 L
Peso	0.69 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial para a organização e serviço em diversos ambientes, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a buffets de hotelaria e serviços de catering. É ideal para a conservação de alimentos em frigoríficos, confeção em fornos, transporte seguro e apresentação de pratos em buffets quentes ou frios, como em pastelarias com confeção ou snack-bares.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Sistema anti-atasco que previne o encravamento durante o armazenamento e facilita a secagem, promovendo a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- Versatilidade para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos.
- Design robusto e higiénico, adequado para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização e o processo de secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos?

Sim, sendo fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta é resistente a temperaturas elevadas e pode ser utilizada em fornos para confeção ou para manter alimentos quentes.

Qual a capacidade desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 tem uma capacidade útil de 5 litros, ideal para porções médias de alimentos em cozinhas profissionais.

O que significa "canto reforçado"?

O canto reforçado significa que o bordo da cubeta é 25% mais resistente, o que aumenta a sua durabilidade e previne deformações, mesmo com uso intensivo.

É adequada para buffets frios e quentes?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 torna-a versátil para ser utilizada tanto em buffets frios, para conservação, como em buffets quentes, para apresentação de pratos.