

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 Aço Inoxidável 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90062	Modelo:	90062
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661906203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90062
EAN	8421661906203
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável com 150 mm de profundidade, ideal para conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 150 mm de profundidade, é essencial para a conservação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional e serviço de buffet.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/1
Profundidade	150 mm
Capacidade	Aprox. 20 L
Largura	323 mm
Comprimento	530 mm
Altura	150 mm

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação e apresentação de alimentos em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de preparação em cozinhas profissionais. Perfeita para banhos-maria, vitrines refrigeradas ou aquecidas, e transporte de grandes volumes de ingredientes ou pratos confeccionados.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cantos reforçados em forma de bico facilitam o despejo e a remoção de alimentos.
- Bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética.
- Abas anti-encravamento permitem empilhamento seguro e fácil separação das cubetas.
- Fácil de limpar e manter, essencial para o ritmo de uma cozinha profissional.

Esta cubeta pode ser utilizada em banho-maria?

Sim, a construção em aço inoxidável permite a sua utilização segura e eficiente em banhos-maria, mantendo os alimentos à temperatura ideal.

Qual a capacidade real desta cubeta?

Com uma profundidade de 150 mm, esta cubeta Gastronorm 1/1 tem uma capacidade aproximada de 20 litros, adequada para grandes volumes.

É compatível com todas as tampas Gastronorm 1/1?

Sim, esta cubeta segue o padrão Gastronorm 1/1, sendo compatível com a maioria das tampas e equipamentos GN 1/1 disponíveis no mercado.

Como se evita que as cubetas fiquem presas ao empilhar?

As abas de empilhamento anti-encravamento foram concebidas para permitir uma fácil separação e elevação das cubetas, mesmo quando empilhadas.

Este produto é adequado para fornos combinados?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cubeta em fornos combinados, suportando altas temperaturas sem deformação.