

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Perfurada GN 1/2, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90263	Modelo:	90263
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902632

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90263
EAN	8421661902632
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Material

Inox

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável, com 150 mm de profundidade. Ideal para cozinhar a vapor, escorrer líquidos e armazenar alimentos.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm perfurada GN 1/2, com 150 mm de profundidade, é ideal para cozinhar a vapor, escorrer líquidos e manter alimentos quentes ou frios em cozinhas profissionais.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade GN	150 mm
Largura	324 mm
Profundidade	264 mm
Altura	152 mm
Tipo	Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta cuba perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis, cantinas e serviços de catering. É ideal para cozinhar legumes a vapor, escorrer massas, batatas fritas ou outros alimentos fritos, e para manter produtos quentes ou frios em banhos-maria ou expositores refrigerados, garantindo a drenagem de líquidos e gorduras.

Cuba Perfurada — Principais Vantagens

- Permite cozinhar a vapor e escorrer líquidos de forma eficiente, mantendo a qualidade dos alimentos.
- Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência a impactos e corrosão, prolongando a vida útil.
- As perfurações garantem uma drenagem rápida, evitando a acumulação de humidade e a sobresaturação dos alimentos.
- Design com cantos cônicos e sistema anti-encravamento facilita o empilhamento, manuseamento e armazenamento.
- Versatilidade de utilização em diversos equipamentos Gastronorm, otimizando o espaço e a funcionalidade na cozinha.

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar alimentos a vapor, escorrer líquidos de produtos como massas ou legumes, e para manter alimentos quentes ou frios em banhos-maria ou expositores, permitindo que o excesso de humidade ou gordura seja drenado.

Qual a diferença entre uma cuba perfurada e uma lisa?

A principal diferença reside na funcionalidade: a cuba perfurada permite a drenagem de líquidos e a circulação de vapor, sendo ideal para cozinhar a vapor ou escorrer. A cuba lisa, por outro lado, é estanque e usada para conter líquidos, molhos ou alimentos que não necessitam de drenagem.

Posso usar esta cuba no forno?

Sim, esta cuba Gastronorm em aço inoxidável é adequada para uso em fornos profissionais, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento, suportando altas temperaturas. É ideal para cozinhar a vapor ou reaquecer alimentos.

Como se limpa esta cuba?

A limpeza desta cuba é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. O aço inoxidável é um material higiénico e fácil de manter, resistente a manchas e odores.

?

Esta cuba é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, por ser uma cuba de tamanho padrão GN 1/2, é compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que utilizam o sistema Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, expositores refrigerados e carros de transporte.