

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Cubeta Gastronorm GN 1/2 Aço Inox 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP121501	Modelo:	P121501
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010238

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P121501
EAN	8421661010238
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 150mm de profundidade. Ideal para conservação, confeitão e serviço em cozinhas profissionais. Capacidade de 9.1 L.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma profundidade de 150 mm, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, desde a conservação de alimentos ao serviço de buffet.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	150 mm
Capacidade	9.1 L
Peso	1.23 kg
Sistema antiatasco	Sim
Canto reforçado	Sim (25% mais resistente)
Raio pequeno	Sim (aumenta durabilidade e capacidade útil)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeitão em fornos combinados, transporte seguro de

ingredientes e apresentação em buffets quentes ou frios em hotéis e eventos. Também é adequada para uso em snack-bares, pastelarias com confeitaria e food trucks que necessitem de organização e higiene.

Cubeta GN 1/2 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante alta resistência à corrosão e uso intensivo.
- ****Higiene Otimizada:**** O sistema antiatasco facilita a secagem e evita o encravamento, promovendo uma limpeza mais eficaz.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequada para conservação, confeitaria, transporte e apresentação em diversas temperaturas.
- ****Bordos Reforçados:**** O canto 25% mais resistente e o raio pequeno aumentam a vida útil e a capacidade de armazenamento.
- ****Manuseamento Prático:**** Leve e robusta, facilita o trabalho diário em ambientes de cozinha exigentes.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 para esta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 oferece uma resistência superior à corrosão e a temperaturas elevadas, sendo ideal para o uso intensivo e higiênico exigido em cozinhas profissionais.

O que significa o sistema antiatasco e como beneficia a minha cozinha?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização e o acesso. Além disso, melhora a circulação de ar para uma secagem mais eficiente, otimizando a higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banho-maria?

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é perfeitamente adequada para uso em fornos, banho-maria e buffets quentes, devido à sua alta resistência a temperaturas elevadas.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/2 com 150mm de profundidade?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 com 150mm de profundidade possui uma capacidade útil de 9.1 litros, ideal para armazenar ou servir quantidades consideráveis de alimentos.

?

É fácil de limpar e armazenar esta cubeta?

?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é fácil de limpar e o sistema antiatasco, juntamente com o design de raio pequeno, facilita o empilhamento e a secagem, otimizando o armazenamento.