

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

Cuba Gastronorm Perfurada GN 2/1, 20 mm Profundidade, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP210202	Modelo:	P210202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010511

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P210202
EAN	8421661010511
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 2/1 (650x530 mm) em aço inoxidável 18/10, com 20 mm de profundidade. Inclui sistema anti-entalamento e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm perfurada GN 2/1, com 20 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

cubeta gastronorm gn 2/1 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho GN	2/1
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	20 mm
Peso	2.06 kg
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado
Raio	Pequeno

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. Perfeita para escorrer alimentos, cozedura a vapor, ou manter produtos quentes em

buffets e linhas de serviço.

Cuba Perfurada — Principais Vantagens

O sistema anti-entalamento otimiza o armazenamento e facilita a secagem, promovendo uma higiene superior. O canto reforçado e o raio pequeno aumentam a durabilidade e a capacidade útil. A construção em aço inoxidável 18/10 assegura resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para o uso diário.

Qual a principal função de uma cuba Gastronorm perfurada?

A cuba Gastronorm perfurada é ideal para escorrer líquidos, cozer alimentos a vapor ou para descongelação, permitindo que a água ou o vapor circule livremente.

O que significa o tamanho GN 2/1?

GN 2/1 refere-se ao formato padrão Gastronorm, com dimensões de 650 mm de largura por 530 mm de profundidade, sendo um dos maiores formatos disponíveis para equipamentos de cozinha profissional.

Como o sistema anti-entalamento melhora a operação na cozinha?

Este sistema evita que as cubas fiquem presas umas nas outras durante o empilhamento, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, o que otimiza o fluxo de trabalho e a higiene.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cuba adequada para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento, bem como para refrigeração.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão, durabilidade excepcional e uma superfície higiénica e fácil de limpar, ideal para contacto com alimentos.

?