

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 GN 1/1 100mm Aço Inoxidável 18/10 Fundo Difusor

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1110F1	Modelo:	P1110F1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1110F1
EAN	8421661110105
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 de 100mm de profundidade, fabricada em aço inoxidável 18/10. Capacidade de 14.2L, com fundo difusor e sistema anti-atasco para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1 com 100 mm de profundidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais e buffets. O seu fundo difusor otimiza a distribuição de calor e frio, garantindo a qualidade dos alimentos.

cubeta gastrornom GN 1/1 — Cuba Gastronorm GN 1/1 — Cuba Gastronorm —
Características Técnicas

Tipo GN	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	14.2 L
Peso	3.4 kg
Fundo	Difusor
Sistema	Anti-atasco

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é essencial para a organização e serviço em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, e hotéis. É ideal para a conservação de alimentos em frio, confeção, transporte seguro e apresentação em buffets quentes ou frios, desde snack-bares a serviços de catering.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 assegura elevada resistência à corrosão e durabilidade, mesmo sob uso intensivo e temperaturas elevadas. O sistema anti-atasco inovador previne que as cubas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene. O canto reforçado, 25% mais robusto, e o raio pequeno aumentam a vida útil do rebordo e a capacidade útil da cuba.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece uma resistência superior à corrosão e a altas temperaturas, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional que exigem higiene e durabilidade.

Como funciona o sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco inclui um design especial que evita que as cubas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando a separação, o manuseamento e a secagem após a lavagem.

Esta cuba pode ser usada para confeitaria?

Sim, a cuba é adequada para confeitaria, conservação e aquecimento de alimentos, sendo compatível com fornos, banhos-maria e outros equipamentos de cozinha profissional.

É compatível com que tipo de equipamentos?

Esta cuba GN 1/1 é compatível com todos os equipamentos que utilizam o padrão Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, expositores de buffet e carros de transporte.

Qual a diferença entre uma cuba com fundo difusor e uma normal?

O fundo difusor foi concebido para otimizar a distribuição de calor ou frio, garantindo uma temperatura mais uniforme nos alimentos, o que é crucial para a qualidade e segurança alimentar.