

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 GN 1/2, 200mm Profundidade, Aço Inox 12L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP122001	Modelo:	P122001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010245

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P122001
EAN	8421661010245
Capacidade (L)	11-15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 200mm de profundidade e 12L de capacidade. Ideal para conservação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e higiênica, essencial para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com 200mm de profundidade e 12L de capacidade, é projetada para suportar o uso intensivo diário.

cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Dimensão GN	GN 1/2 (325 x 265 mm)
Profundidade da Cubeta	200 mm
Capacidade	12 L
Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Peso	1.19 kg
Quantidade Mínima	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 é indispensável em diversos ambientes de restauração e hotelaria. É ideal para a conservação de alimentos em frigoríficos e câmaras, para a confeitação em fornos e banhos-maria, e para o transporte seguro de ingredientes. Perfeita para buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias e churrasqueiras, garantindo um serviço eficiente e higiênico.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

O design desta cubeta incorpora um sistema antiatasco inovador, que impede que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem para uma higiene superior. O seu canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta significativamente a durabilidade do rebordo e otimiza a capacidade útil, tornando-a mais robusta e eficiente para o uso diário intensivo.

Qual a principal vantagem do sistema antiatasco?

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem encravadas quando empilhadas, facilitando a sua separação, o armazenamento e a secagem, o que contribui para uma melhor higiene e eficiência operacional.

Este produto pode ser utilizado em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos, banhos-maria e outras aplicações de confeitaria a quente.

Qual a durabilidade esperada desta cubeta?

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável 18/10 e ao canto reforçado, esta cubeta oferece uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e fácil de limpar, garantindo a máxima higiene. O design sem cantos vivos e o sistema antiatasco também facilitam a lavagem e a secagem.

Posso usar esta cubeta para armazenamento a frio?

Sim, esta cubeta é perfeitamente adequada para a conservação de alimentos em frigoríficos e câmaras de refrigeração, mantendo a qualidade e a frescura dos ingredientes.