

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 4.1L Profundidade 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206F1	Modelo:	P1206F1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661206105

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206F1
EAN	8421661206105
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 4.1L de capacidade e 65mm de profundidade. Inclui sistema antiatasco para maior higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 é essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo.

cubeta gastnorm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	1.43 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	1

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, para a confeção em fornos combinados ou banhos-maria, e para o transporte seguro de ingredientes. A sua robustez torna-a adequada para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias e pastelarias com confeção, garantindo a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos, tanto a frio como a quente.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, deformação e altas temperaturas, assegurando uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- ****Sistema Antiatasco:**** O design inovador evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização e o manuseamento, e promovendo uma secagem mais eficiente.
- ****Higiene Otimizada:**** O aço inoxidável de alta qualidade e o sistema antiatasco contribuem para uma limpeza fácil e uma secagem rápida, essenciais para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar.
- ****Canto Reforçado:**** O rebordo reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta, minimizando o risco de danos por impacto.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequada para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos, adaptando-se a diferentes equipamentos e necessidades operacionais em cozinhas profissionais.