

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 1/3 Perfurada Inox 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131002	Modelo:	P131002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010788

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131002
EAN	8421661010788
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e manutenção em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para diversas operações em cozinhas profissionais, com 100 mm de profundidade.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada — cubeta gastronom GN 1/3 — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/3
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	100 mm
Peso	0.62 kg
Tipo	Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para a drenagem de alimentos, cozedura a vapor, descongelação controlada e manutenção de temperatura em banhos-maria. É amplamente utilizada em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, churrasqueiras e serviços de catering, onde a higiene e a eficiência são

cruciais para a preparação e serviço de alimentos.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para elevada resistência à corrosão e durabilidade.
- Sistema antiatasco que previne o encravamento das cubetas, facilitando o armazenamento e a secagem.
- Canto reforçado e raio pequeno que aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil.
- Adequada para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, suportando altas temperaturas.
- Versatilidade para conservação, cozedura, transporte e apresentação de alimentos.