

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

Cubeta Gastronorm GN 2/1 Perfurada Aço Inoxidável 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP212002	Modelo:	P212002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010566

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P212002
EAN	8421661010566
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, 200 mm de profundidade, em aço inoxidável 18/10. Ideal para conservação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais. Com sistema antiencrramento.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, com 200 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo robustez e higiene para as exigências da cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm GN 2/1 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm Perfurada
Formato GN	2/1
Material	Aço Inoxidável 18/10
Profundidade	200 mm
Largura	650 mm
Profundidade Total	530 mm
Peso	4.12 kg
Sistema	Antienchramento
Bordo	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de grande volume, hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeitação a vapor, escorrimento de alimentos, conservação em banhos-maria ou expositores refrigerados, e para o transporte seguro de ingredientes e pratos. A sua versatilidade torna-a um elemento chave em buffets frios e quentes, churrasqueiras e marisqueiras.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, assegurando uma longa vida útil.
- O sistema antiencravamento inovador evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o processo de secagem.
- O bordo reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade da cubeta e otimizam a sua capacidade útil.
- A superfície perfurada permite um escoamento eficiente de líquidos, ideal para cozedura a vapor ou para manter alimentos secos.
- É uma solução higiénica e robusta, perfeita para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em diversos ambientes profissionais.