

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 1/2 Aço Inox 100mm Profundidade 6.1L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP121001	Modelo:	P121001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010221

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P121001
EAN	8421661010221
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 100mm de profundidade e 6.1L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, possui 100 mm de profundidade e uma capacidade de 6.1 litros, sendo essencial para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais.

cubeta gastronorm GN 1/2 — cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/2
Profundidade	100 mm
Largura	325 mm
Profundidade (da cubeta)	265 mm
Capacidade	6.1 L
Peso	0.85 kg
Sistema	Anti-entalamento
Bordo	Reforçado

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional, tascas e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering e pastelarias com confeção. Perfeita para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes.

Cubeta GN 1/2 — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, assegurando uma longa vida útil. O sistema anti-entalamento facilita o armazenamento e a secagem, promovendo a higiene. O bordo reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade e a capacidade útil, tornando-a robusta para uso intensivo.