

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 rápido
ao produto



Cubeta GN 1/1 para Descongelação Aço Inoxidável 530x325x100mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP80814	Modelo:	P80814
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661808149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P80814
EAN	8421661808149
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta GN 1/1 em aço inoxidável para descongelação higiénica de alimentos. Inclui orifício de drenagem para escoamento de líquidos. Dimensões: 530x325x100mm.

Descricao Completa

Esta cubeta GN 1/1 em aço inoxidável foi concebida para uma descongelação higiénica e eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Inclui um orifício de drenagem estrategicamente colocado, que permite o escoamento dos líquidos à medida que os alimentos descongelam, garantindo um processo seguro e organizado.

cubeta GN 1/1 inox — Cubeta Descongelação — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Formato	GN 1/1
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	100 mm
Peso	1.53 kg
Funcionalidade	Orifício de drenagem

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering que necessitem de descongelar grandes volumes de alimentos de forma segura e organizada. Essencial em qualquer área de preparação com controlo HACCP.

Cubeta Descongelação — Principais Vantagens

- **Higiene Superior:** O orifício de drenagem evita que os alimentos fiquem submersos em líquidos, prevenindo a contaminação cruzada e promovendo uma descongelação mais segura.

- **Durabilidade:** Fabricada em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha exigentes.
- **Compatibilidade GN:** O formato GN 1/1 assegura uma integração perfeita em carros de descongelação e outros equipamentos standard de cozinha profissional.
- **Otimização do Espaço:** Permite organizar o processo de descongelação, maximizando o espaço disponível e mantendo a ordem na área de preparação.