

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Cuba Gastronorm Perfurada 1/1 Aço Inox 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90013	Modelo:	90013
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901307

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90013
EAN	8421661901307
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada 1/1 em aço inoxidável, com 40 mm de profundidade. Ideal para confeitão a vapor e drenagem de alimentos em cozinhas profissionais. Resistente e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm perfurada em aço inoxidável, com formato 1/1 e 40 mm de profundidade, é essencial para processos de confeitão a vapor, drenagem de líquidos e manutenção da qualidade dos alimentos em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm 1/1 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato	GN 1/1
Profundidade	40 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Externas (L x P x A)	324 x 530 x 38 mm
Diâmetro das Perfurações	Aproximadamente 4 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeitão a vapor de legumes, peixe ou carne em cantinas, restaurantes de hotelaria e cozinhas industriais. Permite a drenagem eficiente de gorduras e líquidos em churrasqueiras, snack-bares e roulotes. Essencial para manter a frescura de produtos lavados em áreas de preparação de restaurantes de bairro, marisqueiras e pastelarias com confeitão.

Cuba Perfurada — Principais Vantagens

As perfurações de 4 mm asseguram uma drenagem rápida e eficaz, crucial para manter a qualidade dos alimentos e evitar a acumulação de humidade. Fabricada em aço inoxidável, oferece elevada resistência a impactos e corrosão, garantindo durabilidade em ambientes de cozinha exigentes. O

design com cantos cônicos e abas anti-encravamento facilita o empilhamento, a separação e o manuseamento, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

Qual a principal função de uma cuba Gastronorm perfurada?

A principal função é permitir a confeitação a vapor de alimentos ou a drenagem de líquidos, gorduras e humidade, mantendo a qualidade e textura dos produtos.

Esta cuba pode ser utilizada em fornos a vapor?

Sim, o aço inoxidável e o design perfurado tornam-na ideal para utilização em fornos combinados ou a vapor, garantindo uma distribuição uniforme do calor e drenagem.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável, um material robusto, higiénico, resistente à corrosão e fácil de limpar, essencial para ambientes de cozinha profissional.

As cubas perfuradas são fáceis de empilhar?

Sim, o design inclui abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil, otimizando o armazenamento e o manuseamento.

Qual a quantidade mínima para encomendar este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cuba Gastronorm perfurada é de 6 unidades.