

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.



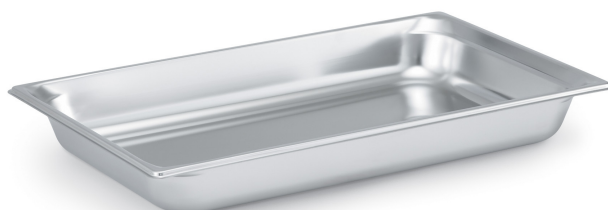
Acesso rapido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 40 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90012	Modelo:	90012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661901208

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90012
EAN	8421661901208
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 40 mm de profundidade. Ideal para conservação, transporte e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com 40 mm de profundidade, é um recipiente essencial para a gestão e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Formato Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	40 mm
Dimensões Externas (L x P x A)	324 x 530 x 40 mm

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, transporte e apresentação de alimentos em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de bairro, churrasqueiras e pastelarias com confeitaria. Adequada para uso em banho-maria, fornos e frigoríficos, otimizando a organização e o serviço em cozinhas de alta exigência.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e evitam derrames.
- Bordos planos e elevados que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Design anti-encravamento para fácil empilhamento e separação, poupando espaço.

Qual a principal vantagem desta cubeta em relação a modelos standard?

Esta cubeta possui bordos planos e elevados que reduzem significativamente a perda de vapor, tornando-a mais eficiente em banhos-maria e buffets, além de cantos reforçados para maior durabilidade.

?

Posso utilizar esta cubeta em fornos e frigoríficos?

?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade permite a sua utilização segura tanto em fornos para cozinhar ou manter quente, como em frigoríficos e câmaras de congelação para conservação de alimentos.

É fácil empilhar e desempilhar estas cubetas?

Sim, o design incorpora patilhas anti-encravamento que facilitam o empilhamento seguro e a separação rápida das cubetas, otimizando o espaço de armazenamento e agilizando o serviço.

Que tipo de alimentos posso armazenar ou servir nesta cubeta GN 1/1?

O formato GN 1/1 é versátil para grandes volumes, ideal para pratos principais, acompanhamentos, saladas, molhos ou sobremesas, sendo compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual a durabilidade esperada para uma cubeta de aço inoxidável?

As cubetas em aço inoxidável são conhecidas pela sua excecional durabilidade e resistência à corrosão, suportando o uso intensivo e as lavagens frequentes em ambientes profissionais por muitos anos.