

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

Cubeta Gastronorm GN 1/1 150mm Fundo Difusor e Pegas Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1115F2	Modelo:	P1115F2
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661115001

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1115F2
EAN	8421661115001
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 150mm de profundidade. Inclui fundo difusor e pegas, ideal para conservação, confeção e serviço.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10, possui 150 mm de profundidade e fundo difusor, ideal para otimizar a distribuição de calor e frio em cozinhas profissionais.

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

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1
Profundidade	150 mm
Largura	530 mm
Profundidade (total)	325 mm
Altura	150 mm
Capacidade	20.2 L
Peso	4.11 kg
Características	Fundo difusor, pegas integradas, sistema antiatasco, canto reforçado

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeção em fornos combinados, transporte seguro de ingredientes e apresentação em buffets de hotéis, cantinas e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa. A sua robustez torna-a adequada para uso intensivo em churrasqueiras, marisqueiras, pastelarias com confeção e serviços de catering.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando significativamente a higiene.
- **Eficiência Térmica:** O fundo difusor assegura uma distribuição uniforme do calor e do frio, crucial para a conservação e confecção de alimentos.
- **Manuseamento Seguro:** As pegas integradas facilitam o transporte e manuseamento, mesmo com a cubeta cheia.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para conservação, confecção, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios, adaptando-se a múltiplas necessidades da cozinha.

Qual a principal vantagem do fundo difusor nesta cubeta Gastronorm?

O fundo difusor foi concebido para otimizar a distribuição de calor e frio, garantindo que os alimentos sejam cozinhados ou conservados de forma mais uniforme. Isto é crucial para manter a qualidade e segurança alimentar.

O que significa o sistema antiatasco e como beneficia a minha cozinha?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento e o manuseamento. Além disso, melhora a circulação de ar para uma secagem mais eficiente, contribuindo para uma melhor higiene.

Posso utilizar esta cubeta GN 1/1 em fornos combinados ou banhos-maria?

Sim, esta cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, o que a torna perfeitamente adequada para uso em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento ou refrigeração em cozinhas profissionais.

Como devo limpar e manter esta cubeta de aço inoxidável?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Para preservar o brilho e a higiene, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem para prevenir manchas de calcário.

2

Qual a diferença entre aço inoxidável 18/10 e outros tipos de aço para cubetas?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão, maior durabilidade e um acabamento mais brilhante em comparação com outros tipos de aço, como o 18/0. É o padrão de excelência para equipamentos de cozinha profissional.