

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 65 mm profundidade 8.3 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110651	Modelo:	P110651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010092

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110651
EAN	8421661010092
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 8.3 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Com 65 mm de profundidade e 8.3 L de capacidade, garante durabilidade e higiene.

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

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	8.3 L
Peso	1.38 kg
Unidades por embalagem	6

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, churrasqueiras, pastelarias com confeção e serviços de catering, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas.
- Sistema antiatasco inovador que previne o encravamento durante o armazenamento e facilita a secagem, melhorando a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Versatilidade para diversas aplicações, desde a conservação e confeção até ao transporte e apresentação em buffets.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é higiénico para contacto alimentar, suportando altas temperaturas e uso intensivo.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, a cubeta é fabricada para suportar temperaturas elevadas, sendo adequada para utilização segura em fornos, banhos-maria e para manter alimentos quentes em buffets.

O que significa o sistema antiatasco?

O sistema antiatasco é um design inteligente que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento e a secagem após a lavagem.

Qual a capacidade útil desta cubeta Gastronorm GN 1/1?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade útil de 8.3 litros, sendo ideal para armazenar e servir porções médias a grandes de alimentos em ambientes profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e de fácil higienização. Pode ser lavado à mão ou em máquinas de lavar louça profissionais, garantindo uma manutenção simples. ?