

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

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP112001	Modelo:	P112001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010122

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P112001
EAN	8421661010122
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 200mm de profundidade e 26L de capacidade. Ideal para conservação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10, é um equipamento essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastronorm GN 1/1 200mm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	200 mm
Largura	530 mm
Profundidade (Dimensão)	325 mm
Capacidade	26 L
Peso	2.07 kg
Sistema	Anti-atasco
Canto	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hotéis, serviços de catering e eventos, bem como para pastelarias com confeitação e snack-bares, garantindo a correta conservação, confeitação e apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene.
- O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Versátil para múltiplos usos, como conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos.
- Garante um uso intensivo e higiênico, essencial para o dia a dia de uma cozinha profissional.

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

O aço inoxidável 18/10 confere à cubeta uma excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e a capacidade de suportar altas temperaturas, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional e garantindo a higiene alimentar.

O que significa o sistema anti-atasco e como beneficia a minha operação?

O sistema anti-atasco foi concebido para evitar que as cubetas fiquem encravadas umas nas outras durante o armazenamento. Isto facilita a organização, o manuseamento e, crucialmente, melhora a secagem após a lavagem, contribuindo para uma maior higiene.

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

Sim, devido à sua construção em aço inoxidável 18/10, esta cubeta Gastronorm é perfeitamente adequada para utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos que operem com temperaturas elevadas, tanto para confecção como para manutenção de alimentos.

É compatível com outros equipamentos e tampas Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho padrão GN 1/1, é totalmente compatível com a vasta maioria de equipamentos Gastronorm, como fornos combinados, frigoríficos, carros de transporte e bancadas refrigeradas, bem como com tampas GN 1/1.

Como devo limpar e manter esta cubeta para prolongar a sua vida útil?

A limpeza é simples e pode ser feita manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho e evitar manchas, recomenda-se secar bem após a lavagem e evitar o uso de produtos abrasivos ou palha de aço.