

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 1/2 Perfurada 65mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120652	Modelo:	P120652
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010719

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120652
EAN	8421661010719
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 perfurada em aço inoxidável 18/10 com 65 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, oferece alta resistência e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 perfurada, com 65 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo elevada resistência e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

cubeta gastnorm gn 1/2 perfurada inox — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Cubeta Gastronorm Perfurada
Formato GN	1/2
Dimensões (LxP)	325 x 265 mm
Profundidade	65 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Peso	0.71 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a confeção a vapor, escorrimento de alimentos ou conservação em banho-maria em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis e serviços de catering. Essencial para buffets quentes e frios em pastelarias com confeção ou churrasqueiras, garantindo um manuseamento higiénico e eficiente dos alimentos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, assegurando durabilidade.
- Sistema antiatasco que evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e a secagem.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil do produto.

- Raio pequeno que otimiza a capacidade útil da cubeta.
- Higiene superior e facilidade de limpeza para um ambiente de trabalho seguro.

Para que serve uma cubeta Gastronorm perfurada?

Uma cubeta perfurada é ideal para escorrer líquidos, cozinhar a vapor, descongelar alimentos ou manter produtos quentes em banho-maria, permitindo a circulação de calor ou a drenagem eficiente.

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

O aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, suporta altas temperaturas e é um material higiénico e fácil de limpar, essencial para ambientes de cozinha profissional e contacto alimentar.

O que significa o sistema antiatasco?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento, a organização e a secagem após a lavagem, melhorando a higiene e a eficiência operacional.

Posso usar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, esta cubeta é projetada para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequada para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes ou frios, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional.

Como devo limpar e manter esta cubeta Gastronorm?

A limpeza deve ser feita com detergentes neutros e água quente. Evite produtos abrasivos que possam danificar o acabamento. Para manter o brilho e a higiene, seque bem após a lavagem e armazene em local adequado.