

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 1/2 Aço Inox 40 mm Profundidade 2.2 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120401	Modelo:	P120401
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010207

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120401
EAN	8421661010207
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, 40 mm de profundidade e 2.2 L. Com sistema anti-atasco e canto reforçado para durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais, com 40 mm de profundidade e 2.2 litros de capacidade.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho GN	1/2
Profundidade	40 mm
Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade	2.2 L
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	40 mm
Peso	0.52 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeitaria em fornos combinados, transporte seguro e apresentação em buffets quentes ou frios. Adequada para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering.

Cubeta GN — Principais Vantagens

O sistema anti-atasco inovador previne que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade e a capacidade útil da cubeta. Fabricada em aço inoxidável 18/10, garante elevada

resistência à corrosão, suportando temperaturas elevadas e uso intensivo. Versatilidade para diversas operações: conservação, confecção, transporte e apresentação em buffets.

Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a sua separação e contribuindo para uma secagem mais eficiente e higiénica.

Esta cubeta pode ser usada em fornos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes.

Qual a durabilidade esperada do produto?

Graças à sua construção em aço inoxidável 18/10 e ao canto reforçado, esta cubeta oferece uma durabilidade excecional, suportando o uso intensivo e frequente em ambientes de cozinha profissional.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cubeta segue o padrão Gastronorm GN 1/2, garantindo compatibilidade universal com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, frigoríficos, carrinhos e buffets.

Como se deve limpar e manter a cubeta?

A limpeza é simples, podendo ser lavada à mão com detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem.