

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 20 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110201	Modelo:	P110201
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010078

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110201
EAN	8421661010078
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 20 mm de profundidade. Capacidade de 2.8 L, ideal para conservação, confeitão e exposição em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para o manuseamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe elevada resistência à corrosão e capacidade de suportar temperaturas elevadas, garantindo durabilidade e segurança alimentar.

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

Tipo	Gastronorm GN 1/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Profundidade	20 mm
Largura	530 mm
Profundidade (externa)	325 mm
Altura	20 mm
Capacidade	2.8 L
Peso	1.08 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, confeitão, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios. Essencial em restaurantes de bairro, cantinas escolares, hotéis, empresas de catering, churrasqueiras e pastelarias com confeitão, onde a padronização e higiene são cruciais. A sua versatilidade torna-a adequada para qualquer cozinha profissional que utilize o sistema Gastronorm.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil.
- ****Sistema Anti-atasco:**** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente.
- ****Canto Reforçado:**** O bordo é 25% mais resistente, aumentando a durabilidade e a capacidade útil da cubeta.
- ****Higiene Otimizada:**** O raio pequeno e o acabamento liso facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequada para diversas fases do serviço, desde a preparação e confeção até à conservação e exposição em buffets.

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

O aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão, durabilidade e capacidade de suportar altas temperaturas, sendo ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Como funciona o sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco possui um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento e a secagem após a lavagem.

Esta cubeta pode ser utilizada em buffets quentes e frios?

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é perfeitamente adequada para a apresentação e manutenção de alimentos tanto em buffets frios como quentes, devido à sua resistência térmica.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/1 com 20 mm de profundidade?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 com 20 mm de profundidade tem uma capacidade útil de 2.8 litros, ideal para porções menores ou para cobrir superfícies em buffets.

É fácil limpar e manter esta cubeta?

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o design com raio pequeno facilitam a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em qualquer cozinha profissional.

?