

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 Perfurada GN 1/1, 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110202	Modelo:	P110202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010573

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110202
EAN	8421661010573
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 20mm de profundidade. Possui sistema anti-entalamento e canto reforçado para maior durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 1/1, com 20mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm 1/1 perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada
Tamanho GN	1/1
Profundidade	20 mm
Largura	530 mm
Profundidade (total)	325 mm
Peso	1.07 kg
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm perfurada é essencial para a gestão de alimentos em diversas cozinhas profissionais. É ideal para escorrer, cozer a vapor ou manter alimentos quentes em banhos-maria, sendo amplamente utilizada em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, hotéis com serviço de buffet e empresas de catering. A sua profundidade de 20mm permite uma utilização eficiente em equipamentos de aquecimento ou refrigeração.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta cubeta uma elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, assegurando uma longa vida útil. O sistema anti-entalamento facilita o manuseamento e armazenamento, prevenindo que as cubetas fiquem presas e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficaz. O canto reforçado aumenta a durabilidade do rebordo e otimiza a capacidade útil, tornando-a robusta para o uso diário.

Qual a principal vantagem de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal vantagem é a sua capacidade de permitir a drenagem de líquidos ou a circulação de vapor, sendo ideal para cozer a vapor, escorrer alimentos ou descongelar de forma higiénica.

O que significa o sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento é um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento, a separação e melhorando a circulação de ar para uma secagem mais eficiente.

Posso usar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento profissional.

Qual a durabilidade esperada desta cubeta?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 e com canto reforçado, esta cubeta oferece uma durabilidade excecional, resistindo ao uso intensivo e à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

Esta cubeta é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e fácil de higienizar. O sistema anti-entalamento também contribui para uma melhor secagem e limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos.