

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 Perfurada GN 2/3, 200mm Altura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP232002	Modelo:	P232002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P232002
EAN	8421661010689
Formato GN	GN2/3
Perfurado	Sim
Material	Inox

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, 200 mm de altura. Ideal para cozinhas profissionais, com sistema anti-atasco e bordo reforçado.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de altura, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastronorm gn 2/3 perfurada — Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada
Formato	GN 2/3
Altura	200 mm
Largura	353 mm
Profundidade	325 mm
Peso	1.41 kg
Sistema	Anti-atasco
Bordo	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm perfurada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e eventos, hotéis e restaurantes de grande volume, cozinhas industriais e buffets. A sua capacidade de drenagem é perfeita para cozedura a vapor, descongelamento ou manutenção de alimentos secos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo durabilidade em ambientes de cozinha exigentes.
- Sistema anti-atasco que facilita o armazenamento e a secagem, promovendo uma higiene superior e otimizando o espaço.
- Canto reforçado e raio pequeno que aumentam a vida útil do produto e a capacidade útil, resistindo ao uso intensivo.
- Versatilidade para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets quentes como frios.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas extremas, sendo ideal para uso intensivo e higiênico em cozinhas profissionais.

Como funciona o sistema anti-atasco?

Este sistema evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento e facilita a drenagem e secagem, melhorando a higiene e a eficiência operacional.

Esta cubeta pode ser usada em fornos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é adequado para suportar altas temperaturas, sendo ideal para confecção, aquecimento e manutenção de alimentos quentes em fornos.

Qual a diferença entre uma cubeta perfurada e uma lisa?

A cubeta perfurada permite a drenagem de líquidos, sendo ideal para cozedura a vapor, descongelamento ou para manter alimentos secos. As lisas são para armazenamento de líquidos ou alimentos sem drenagem.

É compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, o formato GN 2/3 é um padrão universal, garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos de refrigeração, aquecimento e exposição de alimentos em hotelaria e restauração.

?