

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 rápido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/2 65 mm Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120651	Modelo:	P120651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010214

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120651
EAN	8421661010214
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 4.1 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para o manuseamento de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

cubeta gastrónorm gn 1/2 — Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Formato GN	1/2
Largura	32.5 cm
Profundidade	26.5 cm
Altura	6.5 cm
Profundidade GN	65 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	0.72 kg
Sistema Anti-atasco	Sim
Canto Reforçado	Sim

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cubeta GN 1/2 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para buffets de hotelaria, serviço de catering em eventos, pastelarias com confeitaria e snack-bars, garantindo a organização e higiene dos alimentos em todas as fases de produção e serviço.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O sistema anti-atasco inovador evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e a secagem.
- O canto reforçado aumenta a durabilidade do rebordo e a capacidade útil da cubeta.
- Extremamente versátil para conservação, confeitaria, transporte e apresentação de alimentos.
- Garante a máxima higiene e segurança alimentar em ambientes de uso intensivo.

Qual a capacidade desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 tem uma capacidade útil de 4.1 litros, adequada para diversas preparações e quantidades de alimentos.

Esta cubeta é compatível com fornos e banhos-maria?

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

O que significa o sistema anti-atasco?

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

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua excepcional resistência à corrosão e durabilidade, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha profissional de uso intensivo.

Posso usar esta cubeta para armazenamento a frio?

Sim, esta cubeta é perfeitamente adequada para conservação de alimentos em câmaras frigoríficas e buffets frios, mantendo a higiene e a frescura dos produtos.