

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 1/3 Aço Inoxidável 40mm Profundidade 1.5 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP130401	Modelo:	P130401
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010313

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P130401
EAN	8421661010313
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 40mm de profundidade e 1.5L de capacidade. Ideal para conservação e confeção, inclui sistema antiatasco.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais e serviço de buffet.

cubeta gastonorm gn 1/3 — Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	40 mm
Capacidade	1.5 L
Peso	0.46 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção e serviços de catering.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- ****Aço Inoxidável 18/10:**** Garante alta resistência à corrosão, suporta temperaturas elevadas e permite um uso intensivo e higiénico.
- ****Sistema Antiatasco:**** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem.
- ****Canto Reforçado:**** Aumenta a durabilidade do bordo em 25% e otimiza a capacidade útil da cubeta.
- ****Versatilidade:**** Adequada para diversas fases do processo alimentar, desde a preparação à apresentação em buffets quentes ou frios.

Qual a norma Gastronorm desta cubeta?

Esta cubeta segue a norma Gastronorm GN 1/3, uma medida padronizada para equipamentos de cozinha profissional.

Qual o material e as suas vantagens?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade e é apto para contacto alimentar em altas temperaturas.

Pode ser usada para cozinhar?

Sim, esta cubeta é adequada para diversas aplicações, incluindo a confeção de alimentos, bem como para conservação, transporte e apresentação em buffets.

O que é o sistema antiatasco?

O sistema antiatasco é um design inovador que impede que as cubetas fiquem encravadas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a sua separação e o processo de secagem.

Qual a capacidade desta cubeta?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 tem uma capacidade útil de 1.5 litros, ideal para porções médias de alimentos.