

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm Aço Inox 530x186 mm, Profundidade 89mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ3100040	Modelo:	3100040
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661740531

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	3100040
EAN	8421661740531
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm em aço inoxidável (530x186x89mm). Ideal para apresentação de alimentos e controlo de porções, reduzindo o desperdício.

Descricao Completa

Concebida para otimizar a apresentação e o porcionamento de alimentos, esta cubeta em aço inoxidável é a solução robusta para qualquer operação de cozinha profissional. Com a sua forma alongada e reforçada, permite um controlo rigoroso das doses, minimizando o desperdício alimentar e garantindo uma estética de buffet impecável, mesmo durante o rush do serviço.

Cubeta Gastronorm Aço Inox — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável (série 300, calibre 22)
Cor	Metálico
Largura	18.6 cm
Profundidade	53 cm
Altura	8.9 cm

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B de hotel que procura soluções versáteis de buffet ou o Chef de catering que necessita de controlo de porções em grandes eventos, esta cubeta é ideal. Perfeita para exibir entradas frias, acompanhamentos especiais ou sobremesas em balcões de self-service, garantindo que a comida se mantém organizada e apetecível ao longo do serviço, desde restaurantes de bairro a cantinas empresariais.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta cubeta destaca-se pela sua construção em aço inoxidável série 300 de calibre 22, com bordos e esquinas reforçados que asseguram uma durabilidade superior face a impactos diários. A sua forma única não só eleva a apresentação visual dos seus pratos como também permite um porcionamento

otimizado, resultando numa redução significativa do desperdício alimentar. Além disso, a capacidade de empilhamento otimizado facilita o armazenamento, libertando espaço valioso na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual o material de fabrico e a sua resistência?

É fabricada em aço inoxidável da série 300, com um calibre de 22, conhecido pela sua alta resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais exigentes. Os bordos e esquinas reforçados aumentam a sua robustez contra amolgadelas e impactos.

Como esta cubeta ajuda na redução do desperdício alimentar?

A forma alongada e específica desta cubeta foi concebida para permitir porções mais personalizadas e controladas, evitando excessos e contribuindo diretamente para uma gestão mais eficiente dos alimentos, o que se traduz em poupança para o seu negócio.

É compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, embora as suas dimensões sejam ligeiramente distintas dos formatos GN padrão, foi otimizada para ser compatível e integrar-se esteticamente com sistemas Gastronorm como Super Pan V® e Super Pan 3®, facilitando a combinação em linhas de buffet e balcões refrigerados.

Como se efetua a limpeza e manutenção?

A superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza fácil com detergentes suaves e água morna. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, cumprindo as normas de higiene HACCP para equipamentos de cozinha.

Quais as vantagens de armazenamento desta cubeta?

O seu design permite que as cubetas se empilhem de forma organizada e compacta umas dentro das outras. Esta característica é crucial para otimizar o espaço de armazenamento em cozinhas com área limitada, mantendo a arrumação e a eficiência.

?