

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

Cuba Gastronorm GN 2/1 Aço Inox 18.8L - 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP210651	Modelo:	P210651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010030

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P210651
EAN	8421661010030
Capacidade (L)	16–25 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Indispensável para a sua cozinha, esta cuba Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 18.8L e 65mm de profundidade, garante higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Para uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos em ambientes de confeção exigentes, esta cuba Gastronorm GN 2/1 de 18.8 litros em aço inoxidável 18/10 é uma peça fundamental. Concebida para resistir a uso intensivo e altas temperaturas, otimiza os processos desde a preparação e conservação até ao transporte e apresentação.

Cuba Gastronorm GN 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Formato Gastronorm	GN 2/1
Capacidade	18.8 Litros
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	65 mm
Peso	2.53 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que gere a rotação de stock em grandes cantinas ou cozinhas de hotelaria, esta cuba GN 2/1 facilita a mise en place e o serviço contínuo. É igualmente indispensável para proprietários de restaurantes tradicionais ou churrasqueiras, garantindo a conservação otimizada de grandes volumes de ingredientes e a apresentação impecável em buffets, quentes ou frios, adaptando-se às normas HACCP de segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável AISI 18/10, esta cuba destaca-se pela sua robustez e elevada resistência à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo sob temperaturas extremas. O inovador sistema anti-atasco previne que as cubas fiquem presas durante o armazenamento, simplificando a logística e a secagem para uma higiene superior. Com um canto reforçado, 25% mais resistente, e um raio pequeno, oferece maior durabilidade e maximiza a capacidade útil, crucial para o volume de trabalho diário.

Perguntas Frequentes

Esta cuba Gastronorm é compatível com fornos e banhos-maria?

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência a temperaturas, tornando-a ideal para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes ou frios, assegurando a versatilidade necessária em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba GN 2/1?

Esta cuba Gastronorm GN 2/1 possui uma capacidade de 18.8 litros e as suas dimensões exatas são 650 mm de largura, 530 mm de profundidade e 65 mm de altura. É um formato padrão para otimizar o espaço em equipamentos de cozinha.

Como o sistema anti-atasco melhora a operação diária da cozinha?

O sistema anti-atasco foi concebido para evitar que as cubas se prendam umas nas outras durante o empilhamento. Isso facilita não só o armazenamento, poupando espaço, mas também acelera o processo de secagem, promovendo uma melhor higiene e fluxo de trabalho na cozinha.

Que benefícios a liga de aço inoxidável 18/10 oferece?

A liga de aço inoxidável 18/10, rica em cromo e níquel, confere à cuba uma resistência superior à corrosão e uma superfície mais higiénica. Este material é essencial para manter a integridade dos alimentos e cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter esta cuba para cumprir as normas HACCP?

?

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável 18/10, juntamente com o design com raio pequeno, torna a limpeza extremamente fácil e eficaz. Isto ajuda a prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, facilitando o cumprimento das normas HACCP de higiene alimentar.