

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

Cubeta Gastronorm GN 1/2 Aço Inoxidável 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP120201	Modelo:	P120201
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010191

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P120201
EAN	8421661010191
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 20mm de profundidade e 1.2L de capacidade. Design anti-atasco para otimizar o armazenamento e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo compatibilidade com os padrões internacionais.

cubeta gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Capacidade	1.2 L
Peso	0.54 kg
Tamanho GN	1/2

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeitaria em fornos, transporte seguro e apresentação em buffets frios ou quentes, adaptando-se a diversas necessidades de produção e serviço de sala.

Cubeta GN — Principais Vantagens

O aço inoxidável 18/10 confere elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo durabilidade e higiene. O sistema anti-atasco integrado evita que as cubetas fiquem presas durante o

armazenamento, facilitando a organização e o processo de secagem. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a vida útil do produto e a sua capacidade útil, tornando-a uma escolha robusta para uso intensivo.

Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem encravadas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente.

Esta cubeta Gastronorm pode ser utilizada em fornos?

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

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua excecional resistência à corrosão e durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. Com os devidos cuidados, esta cubeta terá uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

É compatível com máquinas de lavar louça industriais?

Sim, a cubeta é totalmente compatível com máquinas de lavar louça industriais. O material e o design robusto garantem que suporta ciclos de lavagem frequentes sem comprometer a sua integridade ou higiene.

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta cubeta?

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, cantinas, hotéis, pastelarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, onde a padronização e a eficiência são cruciais.