

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 GN 2/4 Inox 18/10 — 65 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP240651	Modelo:	P240651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661240659

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P240651
EAN	8421661240659
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 4 litros de capacidade. Ideal para conservação, confecção e serviço.

Descricao Completa

A cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10 é um recipiente robusto e higiênico, essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm GN 2/4 — cubeta gastrônomo GN 2/4 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 2/4
Dimensões Externas (L x P x A)	530 x 162 x 65 mm
Profundidade	65 mm
Capacidade	4 L
Peso	0.77 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4 é indispensável em diversas operações de restauração e hotelaria. É ideal para a conservação de alimentos em frigoríficos e câmaras, para a confecção em fornos e banhos-maria, e para o transporte seguro de ingredientes. A sua versatilidade torna-a perfeita para buffets de hotéis, cantinas empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confecção e serviços de catering, garantindo uma apresentação profissional e higiênica dos alimentos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão, suportando uso intensivo e temperaturas elevadas sem deformar.

- **Higiene Otimizada:** O sistema anti-atasco integrado previne que as cubetas fiquem presas, facilitando a secagem e melhorando significativamente a higiene no armazenamento.
- **Bordo Reforçado:** O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a longevidade do rebordo e a capacidade útil da cubeta, minimizando o desgaste.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para múltiplas funções, desde a conservação e confeitaria até ao transporte e apresentação em buffets frios ou quentes.
- **Fácil Manuseamento:** O design com raio pequeno e o sistema anti-atasco contribuem para um manuseamento mais prático e eficiente no dia a dia da cozinha.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 garante uma resistência superior à corrosão e a altas temperaturas, sendo ideal para ambientes de cozinha profissional e assegurando uma longa vida útil ao produto.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos e banhos-maria?

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar temperaturas elevadas, sendo perfeitamente adequada para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de confeitaria.

O que significa o sistema anti-atasco e como beneficia a minha cozinha?

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o empilhamento, facilitando o armazenamento, o acesso rápido e a secagem, o que melhora a higiene e a eficiência operacional.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 2/4?

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4 tem uma capacidade de 4 litros, sendo adequada para porções médias de alimentos, molhos ou ingredientes em buffets e linhas de serviço.

Posso usar esta cubeta para armazenamento a frio?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material excelente para armazenamento a frio, mantendo a higiene e a integridade dos alimentos em frigoríficos, câmaras frigoríficas e balcões refrigerados.