

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 2/1 Perfurada 40mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP210402	Modelo:	P210402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010528

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P210402
EAN	8421661010528
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 40mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e conservação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, com 40 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para drenagem e conservação em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 2/1 Perfurada — cubeta gastrônomo GN 2/1 perfurada — Cubeta Perfurada — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho GN	2/1
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	40 mm
Peso	2.18 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é indispensável em cozinhas profissionais para uma variedade de tarefas. É ideal para escorrer alimentos após a lavagem ou cozedura, para cozinhar a vapor em fornos combinados, ou para manter produtos quentes ou frios em buffets e banhos-maria, permitindo a drenagem de líquidos. Perfeita para catering, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de hotelaria e qualquer estabelecimento que exija gestão eficiente de alimentos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo um uso intensivo e higiénico. O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem

presas durante o armazenamento e facilita a secagem, melhorando a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.

Qual a principal função de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos, ideal para escorrer alimentos, cozinhar a vapor ou manter produtos em banhos-maria sem acumulação de água.

O aço inoxidável 18/10 é adequado para uso intensivo?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de alta qualidade, conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, sendo perfeito para o ambiente exigente de cozinhas profissionais.

Como o sistema antiatasco beneficia a minha cozinha?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o empilhamento, facilitando o armazenamento e agilizando o processo de secagem após a lavagem, o que melhora a higiene.

Posso utilizar esta cubeta em fornos e buffets?

Sim, esta cubeta é versátil e robusta, adequada para conservação, cozedura (incluindo a vapor), transporte e apresentação, tanto em buffets frios como quentes, e em fornos.

O que significa o canto reforçado e o raio pequeno?

O canto reforçado torna o bordo da cubeta 25% mais resistente, aumentando a sua durabilidade. O raio pequeno otimiza o espaço interno, resultando numa maior capacidade útil para os alimentos.