

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



Cuba Gastronorm GN 1/1 Perfurada Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90053	Modelo:	90053
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661900539

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90053
EAN	8421661900539
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade. Ideal para cozinhar a vapor, drenar líquidos e gorduras. Resistente e fácil de manusear.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável, é ideal para cozinhar a vapor ou para a drenagem eficiente de líquidos e gorduras em ambientes de cozinha profissional.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Formato	GN 1/1
Dimensões Externas (C x L)	530 x 324 mm
Profundidade Interna	55 mm
Altura Total	51 mm
Perforações	Para drenagem eficiente
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba perfurada é um elemento essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hotéis, serviços de catering e eventos que necessitem de cozinhar a vapor, manter alimentos quentes sem acumulação de líquidos ou escorrer gorduras de forma eficaz. Também é útil em pastelarias com confeitaria e churrasqueiras para preparação e serviço.

Cuba Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável que resiste a amolgadelas e impactos, garantindo durabilidade em ambientes exigentes.
- Perforações de 5/32 polegadas que asseguram uma drenagem rápida e eficiente, mantendo a qualidade dos alimentos e evitando a saturação por humidade.
- Cantos cônicos que facilitam o escoamento de líquidos e a limpeza.
- Abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e uma fácil separação e manuseamento das cubas.
- Compatibilidade com sistemas Gastronorm padrão, otimizando o espaço e a organização na cozinha.

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada principalmente para cozinhar alimentos a vapor, escorrer líquidos, gorduras ou óleos de alimentos fritos, e para manter produtos como vegetais ou massas sem excesso de humidade.

Qual o material desta cuba?

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais.

Posso empilhar estas cubas?

Sim, estas cubas foram concebidas com abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e estável, facilitando o armazenamento e a separação rápida quando necessário.

Quais as dimensões desta cuba GN 1/1?

Esta cuba tem um formato Gastronorm GN 1/1, com dimensões externas de 530 mm de comprimento por 324 mm de largura, e uma profundidade interna de 55 mm.

É resistente a impactos?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e os cantos cônicos conferem a esta cuba uma elevada resistência a amolgadelas e impactos, tornando-a durável para o uso diário em

ambientes de cozinha profissional.