

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 1/4 Aço Inoxidável 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90482	Modelo:	90482
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661948203

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90482
EAN	8421661948203
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável com 200 mm de profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos, com bordos planos e sistema anti-encravamento.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade, é essencial para a conservação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Profundidade da Cubeta	200 mm
Largura Externa	160 mm
Comprimento Externo	263 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras e snack-bares. Permite a conservação e exposição de alimentos em banho-maria, balcões refrigerados e fornos combinados, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Cubeta GN 1/4 — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência para uso intensivo. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos. Os bordos planos com abas elevadas minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica. O sistema anti-encravamento permite um empilhamento e separação fáceis, agilizando as operações diárias.

Qual a capacidade desta cubeta GN 1/4 de 200 mm?

A capacidade exata não é fornecida, mas uma cubeta Gastronorm GN 1/4 com 200 mm de profundidade geralmente tem um volume aproximado de 6,5 a 7 litros.

Posso utilizar esta cubeta em fornos combinados e banho-maria?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade permite a utilização desta cubeta em fornos combinados, banho-maria e balcões refrigerados, suportando variações de temperatura.

Esta cubeta é fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável é um material higiénico e de fácil limpeza. Pode ser lavada manualmente ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a vantagem dos bordos planos desta cubeta?

Os bordos planos com abas elevadas são projetados para criar uma vedação mais eficaz, minimizando a perda de vapor e calor, o que resulta numa maior eficiência energética e melhor conservação dos alimentos.

O que significa o sistema anti-encravamento?

O sistema anti-encravamento consiste em pequenas saliências que evitam que as cubetas fiquem presas umas nas outras ao serem empilhadas, facilitando a separação e o transporte rápido e seguro.