

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 1/1 Aço Inoxidável 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90082	Modelo:	90082
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661900829

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90082
EAN	8421661900829
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável de 200 mm de profundidade, ideal para cozinhas profissionais. Durável, higiênica e com design anti-encravamento para uso diário.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 200 mm de profundidade, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo conformidade com a norma EN631-1.

Cubeta GN 1/1 — Características Técnicas

Tamanho GN	1/1
Comprimento	530 mm
Largura	323 mm
Profundidade	200 mm
Material	Aço Inoxidável
Norma	EN631-1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering, para armazenamento, transporte, confecção e serviço de alimentos. A sua profundidade de 200mm permite acomodar grandes volumes, sendo versátil para diversas necessidades em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cubeta destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e o despejo de líquidos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica. O sistema anti-encravamento permite uma separação e elevação fáceis, poupando tempo e esforço na rotina diária da cozinha.