

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 1/4 Aço Inox 20mm Profundidade 0.5L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP140201	Modelo:	P140201
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010368

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P140201
EAN	8421661010368
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10, 20mm de profundidade e 0.5L de capacidade. Ideal para conservação, transporte e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4, com 20mm de profundidade e 0.5L de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Dimensões (L x P x A)	265 x 162 x 20 mm
Capacidade	0.5 L
Peso	0.3 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 é ideal para a organização e serviço em diversas operações, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de bairro e hotéis. Perfeita para a conservação de pequenas porções de ingredientes, transporte seguro de alimentos e apresentação em buffets frios ou quentes, como em pastelarias com confecção ou roulotes.

Cubeta GN 1/4 — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo durabilidade. O sistema anti-atasco integrado facilita o armazenamento e a secagem, promovendo a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a vida útil do produto e a capacidade útil.

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

O aço inoxidável 18/10 confere à cubeta uma elevada resistência à corrosão e durabilidade, essencial para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banho-maria?

Sim, o material em aço inoxidável 18/10 suporta temperaturas elevadas, tornando-a adequada para processos de confeção em forno ou para manter alimentos quentes em banho-maria.

Como o sistema anti-atasco melhora a operação na cozinha?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas ao serem empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem, o que otimiza o fluxo de trabalho e a higiene.

Qual a capacidade real desta cubeta GN 1/4?

A cubeta tem uma capacidade útil de 0.5 litros, sendo ideal para a conservação e apresentação de pequenas porções de alimentos ou ingredientes específicos.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o design liso e o material em aço inoxidável facilitam a limpeza manual ou em máquinas de lavar louça industriais, garantindo elevados padrões de higiene.