

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 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP141001	Modelo:	P141001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010399

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P141001
EAN	8421661010399
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 com 100mm de profundidade. Ideal para conservação, confeção e serviço, com sistema anti-atasco e canto reforçado.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, com 100mm de profundidade.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	100 mm
Capacidade	2.8 L
Peso	0.51 kg
Sistema	Anti-atasco
Canto	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Ideal para a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets frios e quentes. Essencial em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção, hotéis, e serviços de catering, garantindo a organização e higiene alimentar.

Principais Vantagens

A cubeta GN 1/4 em aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, assegurando durabilidade e um uso intensivo. O sistema anti-atasco facilita o armazenamento e a secagem, melhorando a higiene. O canto reforçado aumenta a vida útil e a capacidade útil do recipiente.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece alta resistência à corrosão, durabilidade e é ideal para contacto alimentar, suportando elevadas temperaturas e uso intensivo em ambientes profissionais.

O que significa o sistema anti-atasco?

Este sistema evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a separação e melhorando a circulação de ar para uma secagem mais higiénica após a lavagem.

Posso usar esta cubeta para confeção e serviço de buffet?

Sim, a cubeta é versátil e adequada para conservação, confeção (em fornos ou banhos-maria), transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets frios como quentes.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/4?

Esta cubeta tem uma capacidade de 2.8 litros. O seu design com canto pequeno maximiza o espaço interno, permitindo um aproveitamento eficiente do volume.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material de fácil limpeza e manutenção. O design da cubeta, sem cantos vivos, facilita a higienização e é compatível com máquinas de lavar loiça profissionais.

?