

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

Cuba Gastronorm Perfurada GN 1/2 100mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90243	Modelo:	90243
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902434

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90243
EAN	8421661902434
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, permite drenagem eficiente e confeitão a vapor.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm perfurada GN 1/2, com 100 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável robusto, ideal para cozinhas profissionais que exigem drenagem eficiente ou confeitão a vapor.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	100 mm
Largura	324 mm
Profundidade (do produto)	264 mm
Altura	102 mm
Quantidade Mínima	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas a hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeitão a vapor de legumes, peixe ou carnes, permitindo uma cozedura uniforme e saudável. Também é perfeita para escorrer alimentos fritos, como batatas ou rissóis, mantendo-os crocantes, ou para drenar líquidos de produtos como fruta ou vegetais em saladas. A sua versatilidade torna-a um elemento chave em bancadas de preparação e linhas de buffet.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

As perfurações de 4 mm garantem uma drenagem rápida e eficiente, essencial para manter a qualidade dos alimentos e evitar o excesso de humidade. As esquinas cónicas aumentam a

resistência a amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do produto. As abas de empilhamento anti-encravamento facilitam a separação e o manuseamento das cubas, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza.

Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar alimentos a vapor, escorrer líquidos de produtos (como óleos de fritura ou água de vegetais) e manter a temperatura em banhos-maria, garantindo que os alimentos não fiquem submersos.

Qual a profundidade desta cuba Gastronorm?

Esta cuba Gastronorm tem uma profundidade de 100 mm, o que a torna adequada para uma variedade de aplicações de confecção e drenagem em cozinhas profissionais.

É compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cuba de tamanho padrão GN 1/2, é compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carros de transporte.

Como se limpa esta cuba de aço inoxidável?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com água quente e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de higienizar.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cuba Gastronorm perfurada é de 6 unidades, ideal para equipar ou reabastecer a sua cozinha profissional.