

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 1/2 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90242	Modelo:	90242
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902427

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90242
EAN	8421661902427
Formato GN	GN1/2
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável com 100mm de profundidade, ideal para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Durável e higiénica.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 100mm de profundidade, é um elemento essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene no armazenamento e serviço. A sua construção robusta é ideal para uso intensivo diário.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho GN	1/2
Profundidade	100 mm
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	323 mm
Profundidade	263 mm
Altura	100 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, pizzarias, churrasqueiras, e até mesmo em food trucks ou roulotes para armazenamento e exposição de ingredientes. É perfeita para manter alimentos quentes em banhos-maria ou frios em vitrines

refrigeradas, bem como para organização em câmaras frigoríficas ou bancadas de preparação.

Cubeta GN — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta cubeta uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso contínuo em ambientes exigentes. As suas esquinas reforçadas facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em equipamentos de manutenção de temperatura. As abas anti-encravamento permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil das cubetas, agilizando as operações de transporte e armazenamento.