

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 1/3 Inox 150mm Profundidade para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90362	Modelo:	90362
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661903622

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90362
EAN	8421661903622
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/3 em aço inoxidável com 150mm de profundidade. Ideal para buffets, mesas de vapor e conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/3 em aço inoxidável, com 150mm de profundidade, é essencial para a conservação e apresentação de alimentos em buffets, mesas de vapor e linhas de serviço. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho GN	1/3
Dimensão Externa (L x C)	324 x 174 mm
Profundidade da Cubeta	150 mm
Material	Aço Inoxidável

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering. Permite a conservação de alimentos quentes ou frios, facilitando a organização e o serviço em cozinhas profissionais e áreas de exposição.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a esta cubeta uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão. 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. As abas anti-encravamento permitem um empilhamento seguro e uma separação fácil, agilizando as operações diárias.