

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada Inox 40mm Profundidade

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP230402 | Modelo: | P230402       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661010641 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | P230402       |
| EAN        | 8421661010641 |
| Formato GN | GN2/3         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Sim           |
| Cor        | Metálico      |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 40mm de profundidade. Inclui sistema antiatasco e canto reforçado para durabilidade e higiene.

### Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para processos de confeção, escorrimento e conservação em cozinhas profissionais.

#### Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

|                    |                      |
|--------------------|----------------------|
| Material           | Aço inoxidável 18/10 |
| Tamanho GN         | 2/3                  |
| Profundidade       | 40 mm                |
| Largura            | 353 mm               |
| Comprimento        | 325 mm               |
| Peso               | 0.78 kg              |
| Cor                | Metálico             |
| Sistema antiatasco | Sim                  |
| Canto reforçado    | Sim                  |

#### Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos fritos, descongelar produtos, ou manter vegetais frescos em buffets. A sua versatilidade permite a utilização em fornos combinados, banhos-maria e câmaras frigoríficas, adaptando-se a diversas necessidades de preparação e serviço.

## Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10 para alta resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes.
- Sistema antiatasco inovador que previne o encravamento das cubetas, facilitando o armazenamento e melhorando a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil do produto e a capacidade útil interna.
- Design que suporta temperaturas elevadas e garante um uso intensivo e higiênico.
- Versátil para conservação, confecção, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.

### Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada face a uma lisa?

As cubetas perfuradas permitem o escoamento de líquidos e a circulação de vapor ou ar quente, sendo ideais para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou descongelar produtos, evitando que fiquem submersos.

### O que significa o tamanho GN 2/3?

GN 2/3 refere-se ao sistema de medidas Gastronorm padronizado, onde 2/3 indica que a cubeta tem 353 mm de largura por 325 mm de comprimento, sendo um tamanho intermédio comum em equipamentos de cozinha profissional.

### Este produto pode ser utilizado em fornos combinados?

Sim, as cubetas Gastronorm em aço inoxidável 18/10 são perfeitamente adequadas para utilização em fornos combinados, suportando as altas temperaturas e as condições de vapor para as quais estes equipamentos são projetados.

### Como o sistema antiatasco melhora a higiene?

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras, permitindo uma melhor circulação de ar e facilitando o secado após a lavagem. Isso reduz a acumulação de humidade e, conseqüentemente, o risco de proliferação bacteriana.

### Qual a durabilidade esperada desta cubeta?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 e com canto reforçado, esta cubeta foi projetada para um uso intensivo e prolongado. A sua resistência à corrosão e deformação garante uma excelente

durabilidade mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.