

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

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Aço Inoxidável 100mm Profundidade 14.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1110F2	Modelo:	P1110F2
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661110204

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1110F2
EAN	8421661110204
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 14.2 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 é um equipamento essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

Cubeta GN — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável 18/10
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	14.2 L
Peso	3.74 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, churrasqueiras e buffets. A sua versatilidade permite a conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos, tanto em ambientes quentes como frios, adaptando-se às necessidades de qualquer cozinha profissional.

Cubeta GN — Principais Vantagens

Qual o material de fabrico desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Que vantagem oferece o sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a sua separação e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente.

Qual a importância do canto reforçado?

O canto reforçado aumenta a durabilidade do rebordo em 25%, tornando a cubeta mais resistente a impactos e deformações, além de otimizar a capacidade útil.

Pode ser utilizada para confeitaria e conservação?

Sim, a cubeta é versátil e robusta, sendo adequada para conservação em frio, confeitaria em fornos, transporte de alimentos e apresentação em buffets quentes ou frios.

Qual a capacidade desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 tem uma capacidade útil de 14.2 litros, ideal para grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.