

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 1/1 Perfurada Inox 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110402	Modelo:	P110402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010580

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110402
EAN	8421661010580
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 40 mm de profundidade. Ideal para drenagem e circulação de calor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 40 mm de profundidade, otimiza a drenagem e a circulação de calor.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1
Profundidade	40 mm
Largura	530 mm
Comprimento	325 mm
Peso	1.19 kg
Cor	Metálico
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é essencial para cozinhas profissionais que necessitam de versatilidade na gestão de alimentos. É ideal para a confeitão a vapor, branqueamento de vegetais, drenagem de fritos ou massas, e para manter alimentos quentes ou frios em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras e serviços de catering. A sua capacidade de circulação de ar e líquidos torna-a perfeita para processos que exigem ventilação ou escoamento.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene Otimizada:**** O sistema anti-entalamento evita que as cubetas fiquem presas, facilitando a separação e o secagem, o que melhora significativamente a higiene e a eficiência na lavagem.
- ****Manuseamento Seguro:**** O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a segurança durante o transporte e manuseamento.
- ****Capacidade Útil Aumentada:**** O design com raio pequeno maximiza a capacidade interna da cubeta, permitindo acomodar mais alimentos.
- ****Versatilidade de Uso:**** Adequada para conservação, confeitão, transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets frios como quentes, adaptando-se a diversas necessidades operacionais.

Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada em relação a uma cubeta lisa?

A principal vantagem é a capacidade de drenagem de líquidos e a circulação de vapor ou ar quente, essencial para confeitão a vapor, branqueamento, ou para manter alimentos secos e crocantes.

O que significa o sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento é um design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento, a separação e o processo de secagem após a lavagem, melhorando a higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos combinados?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de confeitão profissional.

Qual a importância do canto reforçado?

O canto reforçado aumenta a resistência da cubeta em 25%, protegendo-a contra deformações e danos causados pelo uso diário e pelo manuseamento frequente, prolongando a sua vida útil?

Esta cubeta é compatível com todas as bancadas e carros GN 1/1?

Sim, por ser uma cubeta Gastronorm de tamanho padrão GN 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos e acessórios de cozinha profissional que seguem esta norma, como bancadas refrigeradas, carros de transporte e fornos.