

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 2/4 150 mm Profundidade Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP241501	Modelo:	P241501
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661124157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P241501
EAN	8421661124157
Formato GN	GN2/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/4 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 10 L de capacidade. Ideal para conservação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4, com 150 mm de profundidade interna, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm
Tamanho GN	2/4
Profundidade Interna	150 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	10 L
Dimensões Externas (C x L x A)	530 x 162 x 150 mm
Peso	1.18 kg
Sistema	Anti-entalamento
Bordo	Reforçado
Raio	Pequeno (maior capacidade útil)

Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cubeta é uma solução versátil para diversas áreas da cozinha profissional, ideal para conservação de alimentos, confeitação em fornos ou banhos-maria, transporte seguro e apresentação em buffets quentes ou frios. É amplamente utilizada em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitação, hotéis, serviços de catering e food trucks que exigem equipamento robusto e higiênico.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta oferece alta resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo um uso intensivo e higiênico. O seu sistema anti-entalamento evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a arrumação e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente. O bordo reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade e a capacidade útil do recipiente.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, suporta altas temperaturas e é fácil de limpar, garantindo durabilidade e higiene essenciais em ambientes profissionais.

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 a secagem.

Posso usar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é adequado para suportar altas temperaturas, tornando esta cubeta ideal para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de confeitaria.

É adequada para buffets quentes e frios?

Sim, a versatilidade do aço inoxidável 18/10 permite que esta cubeta seja utilizada tanto em buffets refrigerados para conservação como em buffets aquecidos para manter alimentos quentes.

Qual a capacidade desta cubeta Gastronorm GN 2/4?

Esta cubeta Gastronorm GN 2/4, com 150 mm de profundidade interna, possui uma capacidade útil de 10 litros, adequada para diversas necessidades de armazenamento e serviço.