

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 2/1 Aço Inoxidável 200 mm Profundidade 52 L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP212001	Modelo:	P212001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010061

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P212001
EAN	8421661010061
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade e 52 L de capacidade. Ideal para conservação, confeitação e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade e 52 litros de capacidade, é uma solução robusta e higiênica para diversas operações em cozinhas profissionais.

Cubeta GN 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	200 mm
Capacidade	52 L
Peso	4.13 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, para a confeitação em fornos ou banhos-maria, para o transporte seguro de ingredientes e para a apresentação apelativa em buffets quentes ou frios, como em pastelarias com confeitação ou churrasqueiras.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O novo sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando o manuseamento e a secagem.
- O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Garante um uso higiénico e intensivo, essencial para as exigências das cozinhas profissionais.
- Versátil para diversas aplicações, desde a conservação ao serviço de mesa em buffets.