

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada 100mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP231002	Modelo:	P231002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010665

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P231002
EAN	8421661010665
Formato GN	GN2/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade. Possui sistema anti-atasco e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para as exigências da cozinha profissional, garantindo durabilidade e versatilidade no manuseamento de alimentos.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada
Formato GN	2/3
Profundidade	100 mm
Largura	353 mm
Profundidade (total)	325 mm
Peso	1.15 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm perfurada é indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeitão a vapor, escoimento de alimentos, conservação em banho-maria ou refrigeração, e apresentação em buffets frios ou quentes, como em pastelarias com confeitão ou churrasqueiras.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

O sistema anti-atasco integrado evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem. O canto reforçado, com um aumento de 25% na resistência, e o raio pequeno, contribuem para uma maior durabilidade do bordo e otimizam a capacidade útil. A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência à corrosão, suporta

temperaturas elevadas e assegura um uso higiênico e intensivo, essencial para a segurança alimentar.

Para que serve uma cubeta Gastronorm perfurada?

Uma cubeta Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar produtos ou manter a temperatura em banho-maria, permitindo a circulação de líquidos e vapor.

Qual a vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, o que melhora a higiene e a eficiência na cozinha.

Este material é resistente a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de confeitaria que operam com calor.

Posso usar esta cubeta em buffets?

Sim, esta cubeta Gastronorm é ideal para apresentação de alimentos em buffets, tanto frios como quentes. A sua construção robusta e higiênica garante uma exposição segura e apelativa dos produtos.

Como se limpa e mantém esta cubeta?

A cubeta deve ser lavada com água e detergente neutro, podendo ser utilizada em máquinas de lavar loiça profissionais. Para manter o brilho e a higiene, evite produtos abrasivos e seque bem após a lavagem.