

# 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 1/6 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP161001 | Modelo: | P161001       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661010467 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | Pujadas       |
| Modelo     | P161001       |
| EAN        | 8421661010467 |
| Formato GN | GN1/4         |
| Material   | Inox          |
| Perfurado  | Não           |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 100mm de profundidade e 1.6L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma solução robusta e higiénica para a gestão de alimentos em ambientes de cozinha profissional. Com 100 mm de profundidade e 1.6 L de capacidade, é ideal para diversas aplicações, desde a conservação à apresentação.

### Cubeta GN — Características Técnicas

|                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| Material              | Aço Inoxidável 18/10 |
| Dimensões (L x P x A) | 265 x 162 x 100 mm   |
| Capacidade            | 1.6 L                |
| Peso                  | 0.37 kg              |
| Sistema               | Anti-entalamento     |
| Canto                 | Reforçado            |

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6 é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a preparação de ingredientes, conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, transporte seguro de refeições em catering e apresentação em buffets quentes ou frios, como em hotéis e eventos.

### Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável 18/10 para elevada resistência à corrosão e temperaturas elevadas.
- Sistema anti-entalamento que facilita o armazenamento e secagem, promovendo a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, aumentando a durabilidade do equipamento.

- Pequeno raio que otimiza a capacidade útil e facilita a limpeza.
- Versatilidade para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos.

#### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 nesta cubeta?**

O aço inoxidável 18/10 confere à cubeta uma resistência superior à corrosão e a altas temperaturas, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

#### **Como o sistema anti-entallamento melhora a operação na cozinha?**

O sistema anti-entallamento evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização, o acesso rápido e um processo de secagem mais eficiente, o que é crucial para a higiene.

#### **Esta cubeta pode ser utilizada para confecção e conservação?**

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é versátil e adequada tanto para a confecção de alimentos em fornos como para a sua conservação em ambientes refrigerados ou aquecidos, incluindo buffets.

#### **Qual a importância do canto reforçado para a durabilidade?**

O canto reforçado, com 25% mais resistência, minimiza o risco de deformações e danos nas bordas da cubeta, prolongando significativamente a sua vida útil mesmo com uso diário e intensivo.

#### **Esta cubeta é fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o pequeno raio dos cantos internos facilitam a limpeza, evitando o acúmulo de resíduos. O sistema anti-entallamento também contribui para uma secagem mais eficaz, otimizando a higiene.