

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/6 Aço Inoxidável 150 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90662	Modelo:	90662
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661906623

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90662
EAN	8421661906623
Formato GN	GN1/6
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, ideal para mesas de vapor e buffets. Com 150 mm de profundidade, garante eficiência térmica e durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é um componente essencial para o serviço e manutenção de alimentos em buffets e mesas de vapor, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastrónorm 1/6 — Cubeta Gastronorm 1/6 — Cubeta Gastronorm —
Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Profundidade	150 mm
Largura	162 mm
Comprimento	176 mm
Altura Total	152 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta GN 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em roulotes ou food trucks para organização de ingredientes. A sua profundidade de 150 mm permite armazenar e servir porções adequadas de alimentos, desde acompanhamentos a molhos e guarnições, em mesas de vapor ou balcões refrigerados.

Cubeta GN 1/6 — Principais Vantagens

- ****Eficiência Térmica:**** Os bordos planos e mais altos minimizam a perda de vapor, otimizando a manutenção da temperatura dos alimentos em mesas de vapor.

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável robusto, com cantos reforçados, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Manuseamento Simplificado:**** Os cantos em bico facilitam o processo de verter alimentos, enquanto as abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubetas sem esforço.
- ****Higiene e Limpeza:**** A superfície lisa de aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.

Qual a capacidade aproximada desta cubeta GN 1/6 com 150 mm de profundidade?

Uma cubeta Gastronorm GN 1/6 com 150 mm de profundidade tem uma capacidade aproximada de 2,5 litros, ideal para porções médias de alimentos.

Posso utilizar esta cubeta em fornos ou banhos-maria?

Sim, as cubetas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para serem utilizadas em fornos, banhos-maria, mesas de vapor e balcões refrigerados, suportando uma ampla gama de temperaturas.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, esta cubeta GN 1/6 é totalmente compatível com todas as tampas Gastronorm de tamanho 1/6 standard, garantindo um encaixe perfeito para conservação e transporte.

Como devo limpar e manter as cubetas de aço inoxidável?

Para limpar, utilize água quente e detergente neutro, enxaguando bem. Podem ser lavadas na máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço.

Qual a vantagem dos bordos planos e abas anti-encravamento?

Os bordos planos evitam a perda de calor e vapor, aumentando a eficiência. As abas anti-encravamento facilitam o empilhamento e desempilhamento, otimizando o armazenamento e o manuseamento.