

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 43.1L, 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP211501	Modelo:	P211501
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010054

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P211501
EAN	8421661010054
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN2/1
Material	Inox
Perfurado	Não
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10 com 43.1L de capacidade e 150mm de profundidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10 é um equipamento essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastronorm gn 2/1 — Cubeta GN 2/1 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Altura	150 mm
Capacidade	43.1 L
Peso	3.7 kg
Sistema	Anti-entalamento
Bordo	Reforçado (25% mais resistente)
Raio	Pequeno
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, buffets de pequeno-

almoço e almoço, churrasqueiras, marisqueiras e qualquer cozinha profissional que exija organização e higiene na conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O sistema anti-entalamento evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento e facilita a secagem, melhorando a higiene.
- O bordo reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do equipamento em uso intensivo.
- O raio pequeno maximiza a capacidade útil da cubeta.
- Versátil para diversas aplicações, desde a conservação e confeção até ao transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.

Qual a principal vantagem do sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento evita que as cubetas se prendam umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento e agilizando o processo de secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes, bem como para refrigeração e congelação.

Qual a diferença entre uma cubeta GN 2/1 e outras medidas Gastronorm?

A designação GN 2/1 refere-se ao tamanho padrão da cubeta, sendo uma das maiores medidas Gastronorm (650x530 mm). Outras medidas são frações ou múltiplos deste padrão, como GN 1/1, GN 1/2, etc., permitindo a combinação e encaixe em equipamentos modulares.

É fácil de limpar e manter a higiene desta cubeta?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e de fácil limpeza, resistente a manchas e odores. Pode ser lavada à mão ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo sempre a máxima higiene.

Para que tipo de uso é mais indicada esta cubeta de 150mm de profundidade?

Com 150mm de profundidade, esta cubeta é ideal para armazenar e servir grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados, molhos, saladas ou para a confeção de pratos que requerem maior espaço, sendo muito versátil em cozinhas de alta produção.