

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 1/3 Aço Inoxidável 100 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90342	Modelo:	90342
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661903424

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90342
EAN	8421661903424
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Não

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável de alta durabilidade, com 100 mm de profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos em buffets e cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade, é projetada para otimizar a conservação e o serviço de alimentos em ambientes profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastrónorm GN 1/3 — Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Largura	324 mm
Profundidade	174 mm
Altura	100 mm
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em cozinhas profissionais, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, churrasqueiras, marisqueiras, hotéis e serviços de catering. É ideal para buffets, mesas de vapor e banhos-maria, garantindo a conservação e o serviço eficiente de uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais.

Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável assegura uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fundamental para o uso intensivo em ambientes profissionais. Os cantos reforçados facilitam o manuseamento e a limpeza, enquanto os rebordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em mesas de vapor. O design anti-encravamento permite um empilhamento e desempilhamento fácil, agilizando as operações de preparação e serviço.

Qual a principal vantagem do design Super Pan 3 desta cubeta?

O design Super Pan 3, com rebordos planos e mais altos, minimiza a perda de vapor, tornando-a significativamente mais eficiente em mesas de vapor e banhos-maria do que cubetas com rebordos dobrados.

Esta cubeta pode ser utilizada em banhos-maria ou mesas de vapor?

Sim, esta cubeta Gastronorm é perfeitamente adequada para utilização em banhos-maria, mesas de vapor e buffets, onde a conservação da temperatura e a apresentação dos alimentos são cruciais.

O aço inoxidável desta cubeta é resistente à corrosão?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade confere a esta cubeta uma excelente resistência à corrosão, mesmo em contacto com alimentos ácidos e em ambientes de humidade elevada.

Como se garante a facilidade de empilhamento e desempilhamento?

Esta cubeta possui orelhas de empilhamento anti-encravamento, que permitem uma fácil separação e elevação, agilizando o armazenamento e o manuseamento diário na cozinha profissional.

Qual a quantidade mínima para encomenda desta cubeta?

A quantidade mínima para encomenda desta cubeta Gastronorm é de 6 unidades, ideal para equipar ou renovar o seu serviço de forma eficiente.

?