

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 1/3 Perfurada Inox 18/10 — 40 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP130402	Modelo:	P130402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010764

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P130402
EAN	8421661010764
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 40 mm de profundidade. Possui sistema anti-atasco e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo resistência à corrosão e higiene superior.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm Perfurada
Tamanho GN	1/3
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 40 mm
Peso	0.46 kg
Sistema	Anti-atasco
Canto	Reforçado (+25% resistência)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering, bem como para snack-bares e roulotes que necessitem de gestão eficiente de alimentos.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável 18/10 para alta resistência à corrosão e temperaturas elevadas, assegurando um uso intensivo e higiênico.

- **Sistema Anti-atasco:** Design inovador que impede o encravamento das cubetas durante o armazenamento, facilitando o manuseamento e otimizando o processo de secagem.
- **Bordos Reforçados:** Canto 25% mais resistente e raio pequeno que aumentam a durabilidade do rebordo e maximizam a capacidade útil da cubeta.
- **Versatilidade Operacional:** Adequada para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets quentes como frios.

Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização, o acesso e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente.

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

Sim, a cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, o que lhe confere alta resistência a temperaturas elevadas, sendo adequada para confecção e manutenção em buffets quentes ou banhos-maria.

Qual a importância do canto reforçado?

O canto reforçado, com 25% mais resistência, aumenta significativamente a durabilidade do rebordo da cubeta, minimizando o risco de deformações e prolongando a vida útil do produto em ambientes de uso intensivo.

Para que tipo de alimentos é mais indicada uma cubeta perfurada?

As cubetas perfuradas são ideais para escorrer líquidos, cozer a vapor, descongelar alimentos ou para manter produtos quentes sem acumulação de condensação, como legumes cozidos, massas ou batatas fritas.

As dimensões GN 1/3 são compatíveis com que tipo de equipamentos?

As cubetas GN 1/3 (325x176 mm) são um padrão internacional e compatíveis com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, vitrines e carros de transporte que aceitem o formato Gastronorm.

?