

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 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131502	Modelo:	P131502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010795

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131502
EAN	8421661010795
Formato GN	GN1/3
Material	Inox
Perfurado	Sim

Cor

Metálico

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e serviço de buffet.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, com 150 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais.

cubeta gastronorm GN 1/3 perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Dimensões (LxPxA)	325 x 176 x 150 mm
Profundidade	150 mm
Peso	0.73 kg
Tipo	Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas, hotéis e serviços de catering. É ideal para cozedura a vapor, drenagem de alimentos como vegetais ou massas, e para manter produtos quentes ou frios em banhos-maria ou buffets, garantindo a circulação de calor ou frio.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo.
- Sistema anti-atasco que evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a durabilidade do rebordo e a capacidade útil da cubeta.
- Pequeno raio nos cantos que otimiza a capacidade e facilita a limpeza.
- Versátil para conservação, cozedura, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 oferece elevada resistência à corrosão, durabilidade e é fácil de limpar, garantindo higiene e longevidade em ambientes de cozinha profissional.

Como o sistema anti-atasco melhora a operação?

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene.

Esta cubeta pode ser usada para cozedura a vapor?

Sim, a natureza perfurada desta cubeta Gastronorm GN 1/3 é ideal para cozedura a vapor, permitindo que o vapor circule livremente pelos alimentos.

Qual a importância do canto reforçado?

O canto reforçado aumenta a resistência do rebordo da cubeta em 25%, minimizando deformações e prolongando a vida útil do equipamento, mesmo com uso frequente e intensivo.

É adequada para buffets quentes e frios?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 permite que esta cubeta seja utilizada tanto em buffets quentes (banhos-maria) como frios, mantendo a temperatura dos alimentos de forma eficaz.