

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Perfurada 65mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP110652	Modelo:	P110652
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010597

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P110652
EAN	8421661010597
Formato GN	GN1/1
Material	Inox
Perfurado	Sim

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, 65mm de profundidade, em aço inoxidável 18/10. Ideal para cozedura a vapor, drenagem e conservação de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, com 65 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

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

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1
Profundidade	65 mm
Dimensões (L x P)	530 x 325 mm
Peso	1.35 kg
Tipo	Perfurada
Característica Adicional	Sistema anti-entalamento

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada GN 1/1 é essencial para a confeção, conservação e apresentação de alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. A sua perfuração permite a drenagem de líquidos, sendo perfeita para cozedura a vapor, branqueamento de vegetais ou para manter alimentos quentes sem acumulação de condensação em buffets.

Cubeta Perfurada — 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, facilitando o armazenamento e a secagem.

- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil.
- Design higiénico que facilita a limpeza e garante um uso intensivo e seguro.
- Versatilidade para conservação, cozedura, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.

Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada?

Permite a drenagem de líquidos, ideal para cozedura a vapor, branqueamento ou para manter alimentos quentes sem acumulação de condensação.

Este material é resistente a altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, sendo adequado para fornos e banhos-maria.

O que significa o sistema anti-entalamento?

Este sistema evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, armazenamento e secagem.

Posso usar esta cubeta para cozedura a vapor?

Sim, a perfuração é ideal para cozedura a vapor, permitindo que o vapor circule livremente e cozinhe os alimentos de forma uniforme.

É fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o design higiénico facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional.