

# 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 rápido  
ao produto

## Cubeta Gastronorm GN 1/6 150mm Aço Inoxidável 18/10 2.2L

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | PJP161501 | Modelo: | P161501       |
| Marca: | Pujadas   | EAN:    | 8421661010474 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Pujadas       |
| Modelo         | P161501       |
| EAN            | 8421661010474 |
| Capacidade (L) | Até 6 L       |
| Formato GN     | GN1/6         |
| Material       | Inox          |
| Perfurado      | Não           |

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 2.2L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, com 150 mm de profundidade e fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 2.2 litros, sendo essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene no uso diário.

Cubeta Gastronorm GN 1/6 Inox — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Material                       | Aço Inoxidável 18/10 |
| Cor                            | Metálico             |
| Largura                        | 176 mm               |
| Profundidade                   | 162 mm               |
| Altura                         | 150 mm               |
| Capacidade                     | 2.2 L                |
| Peso                           | 0.44 kg              |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 6 unidades           |

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. Perfeita para conservação de ingredientes, apresentação em buffets quentes ou frios, transporte de alimentos e organização em áreas de preparação.

Cubeta GN 1/6 — Principais Vantagens

Esta cubeta destaca-se pelo seu sistema antiatasco, que previne que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil, garantindo um investimento duradouro para o seu negócio.

#### **Qual a principal vantagem do sistema antiatasco?**

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem encravadas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a separação, o manuseamento e a secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene e eficiência operacional.

#### **Este material é adequado para altas temperaturas?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta ideal para utilização em fornos, banhos-maria e buffets quentes, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

#### **Qual a durabilidade esperada do canto reforçado?**

O canto reforçado é 25% mais resistente que os modelos standard, o que aumenta significativamente a durabilidade do bordo da cubeta, minimizando o risco de deformações e prolongando a vida útil do produto, mesmo em uso intensivo.

#### **Posso usar esta cubeta para conservação em frio?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é perfeitamente adequado para conservação de alimentos em ambientes refrigerados ou congelados, mantendo a qualidade e a higiene dos produtos. É ideal para frigoríficos e câmaras de frio.

#### **Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?**

A quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 6 unidades, garantindo que possa equipar a sua cozinha com o número necessário para uma operação eficiente.