

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/6 Aço Inox 18/10 Profundidade 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP162001	Modelo:	P162001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010481

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P162001
EAN	8421661010481

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 200mm de profundidade e 2.9L de capacidade. Ideal para conservação, confeitaria e serviço profissional.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

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

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Formato	GN 1/6
Largura	176 mm
Profundidade	162 mm
Altura	200 mm
Capacidade	2.9 L
Peso	0.52 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para a organização e eficiência em diversos ambientes, desde cantinas escolares e empresariais a restaurantes de bairro, churrasqueiras, marisqueiras e hotéis. Perfeita para conservação de alimentos em frio ou quente, confeitaria em fornos combinados, transporte seguro e apresentação em buffets de pastelarias, cafés com cozinha e roulotes.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

O sistema antiatasco previne que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e a secagem, o que melhora a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do rebordo e a capacidade útil. A sua construção em aço inoxidável 18/10

garante elevada resistência à corrosão, suporta temperaturas elevadas e permite um uso intensivo e higiénico.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 para esta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 oferece alta resistência à corrosão, durabilidade superior e é ideal para uso higiénico e intensivo em cozinhas profissionais, suportando variações de temperatura.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para confeção em fornos, incluindo fornos combinados.

Como o sistema antiatasco beneficia a minha operação?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a separação, o manuseamento e a secagem, o que otimiza o fluxo de trabalho e a higiene.

Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/6?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6 tem uma capacidade útil de 2.9 litros, ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes e preparações.

É compatível com tampas Gastronorm standard?

Sim, esta cubeta GN 1/6 segue as normas Gastronorm e é totalmente compatível com tampas GN 1/6 standard, garantindo um encaixe perfeito para conservação e transporte.