

# 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



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 1/2 Inox 55 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90252	<b>Modelo:</b>	90252
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661902526

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90252
<b>EAN</b>	8421661902526

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade. Robusta e eficiente, ideal para conservação e exposição de alimentos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é um recipiente robusto e eficiente para a conservação e exposição de alimentos em ambientes profissionais.

### Cubeta Gastronorm 1/2 — Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Profundidade</b>	55 mm
<b>Largura</b>	324 mm
<b>Comprimento</b>	264 mm
<b>Características Adicionais</b>	Cantos reforçados, bordos planos anti-vapor, abas anti-encravamento

### Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de preparação em cozinhas profissionais. Adequada para exposição em mesas de vapor, balcões refrigerados ou para armazenamento em câmaras frigoríficas em qualquer tipo de estabelecimento, desde tascas a restaurantes de alta cozinha.

### Cubeta Inox — Principais Vantagens

Construção em aço inoxidável de alta durabilidade para uso intensivo. Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e a extração de alimentos. Bordos planos com abas elevadas que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em mesas de vapor. Abas de empilhamento anti-encravamento que permitem uma separação e elevação rápidas e sem esforço.

### **Qual a principal vantagem desta cubeta em relação a outras?**

A principal vantagem reside na sua construção robusta em aço inoxidável, nos bordos planos que minimizam a perda de vapor e nas abas anti-encravamento, que garantem durabilidade e eficiência energética.

### **Pode ser utilizada em mesas de vapor?**

Sim, esta cubeta foi concebida para otimizar o desempenho em mesas de vapor, graças aos seus bordos planos que retêm o calor e o vapor de forma eficaz.

### **É fácil de limpar?**

Sim, o aço inoxidável é um material altamente higiénico e de fácil limpeza, permitindo uma manutenção rápida e eficiente, essencial em qualquer cozinha profissional.

### **Qual a profundidade útil desta cubeta?**

Esta cubeta Gastronorm tem uma profundidade de 55 mm, adequada para uma variedade de preparações e serviços de alimentos.

### **É compatível com tampas Gastronorm standard?**

Sim, sendo uma cubeta de tamanho GN 1/2, é totalmente compatível com as tampas Gastronorm standard correspondentes a este formato.