

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/4 Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90452	Modelo:	90452
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661904520

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90452
EAN	8421661904520

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, ideal para armazenamento, confeitaria e serviço. Com 55 mm de profundidade, garante eficiência térmica e durabilidade.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade, é um recipiente versátil e durável, essencial para a organização e eficiência em qualquer cozinha profissional, desde a preparação ao serviço.

Cubeta Gastronorm 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm
Tamanho GN	1/4
Material	Aço Inoxidável
Profundidade	55 mm
Comprimento	264 mm
Largura	162 mm

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. Perfeita para armazenar ingredientes, cozinhar em banho-maria, expor alimentos em buffets ou transportar refeições em roulotes e food trucks.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Cantos reforçados que facilitam o manuseamento e o despejo de alimentos.
- Bordos planos e elevados que minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica.
- Abas de empilhamento anti-encravamento para fácil separação e transporte seguro.
- Versatilidade para uso em fornos, frigoríficos, banhos-maria e buffets.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável para esta cubeta?

?

O aço inoxidável garante elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, sendo um material higiénico e seguro para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

Esta cubeta pode ser utilizada em banho-maria?

Sim, a cubeta Gastronorm GN 1/4 é perfeitamente adequada para uso em banho-maria, mantendo os alimentos quentes de forma eficiente devido aos seus bordos que minimizam a perda de vapor.

Como os bordos planos contribuem para a eficiência?

Os bordos planos e mais elevados desta cubeta criam uma vedação melhor quando colocada numa mesa de vapor ou banho-maria, reduzindo significativamente a perda de vapor e, consequentemente, o consumo de energia.

É fácil empilhar e desempilhar estas cubetas?

Sim, as abas de empilhamento anti-encravamento foram concebidas para permitir uma fácil separação e elevação das cubetas, agilizando as operações de armazenamento e transporte na sua cozinha.

Qual a profundidade padrão desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 possui uma profundidade de 55 mm, uma medida padrão que a torna versátil para diversas aplicações, desde a conservação de molhos a pequenas porções de acompanhamentos.