

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada 150 mm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP231502	<b>Modelo:</b>	P231502
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010672

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P231502
<b>EAN</b>	8421661010672

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade. Ideal para confeção, conservação e transporte em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 perfurada, com 150 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

### Cubeta Gastronorm GN 2/3 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Tamanho GN</b>	2/3
<b>Tipo</b>	Perfurada
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Largura</b>	353 mm
<b>Profundidade</b>	325 mm
<b>Altura</b>	150 mm
<b>Peso</b>	1.23 kg

### Cubeta Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeção a vapor, escorrimento de alimentos, conservação em buffets frios ou quentes, e transporte seguro de ingredientes em cozinhas profissionais de qualquer dimensão.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e a secagem.

- Canto reforçado e raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Design higiénico e robusto, adequado para uso intensivo e contínuo em ambientes profissionais.
- Versatilidade para conservação, confeção, transporte e apresentação em buffets.

#### **Qual a principal vantagem de uma cubeta Gastronorm perfurada?**

As cubetas perfuradas são ideais para cozinhar a vapor, escorrer alimentos, descongelar ou manter produtos quentes sem acumulação de líquidos, otimizando a qualidade e apresentação dos pratos.

#### **Este material é resistente a altas temperaturas?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua alta resistência a temperaturas elevadas, sendo seguro para uso em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de confeção e manutenção de calor.

#### **Como funciona o sistema anti-atasco?**

O sistema anti-atasco possui um design específico nas bordas que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, armazenamento e secagem após a lavagem.

#### **Posso usar esta cubeta para conservação e confeção?**

Sim, a versatilidade do aço inoxidável 18/10 e o formato perfurado tornam-na ideal tanto para a conservação de alimentos em frio ou calor, como para processos de confeção que requerem drenagem ou vapor.

#### **Qual a durabilidade esperada desta cubeta?**

Graças ao aço inoxidável 18/10 e ao canto reforçado, esta cubeta foi projetada para uma durabilidade excepcional, resistindo ao uso intensivo e à corrosão, mantendo as suas propriedades ao longo do tempo.

?