

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

SKU:	PJP231502	Modelo:	P231502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010672

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P231502
EAN	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

Tamanho GN	2/3
Tipo	Perfurada
Material	Aço inoxidável 18/10
Largura	353 mm
Profundidade	325 mm
Altura	150 mm
Peso	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.

?