Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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 1/1 150mm Aço Inox 20.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP111501	**Modelo:**	P111501
Marca:	Pujadas	**EAN:**	8421661010115

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P111501
EAN	8421661010115

Descricao Resumida

> Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 20.2L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço profissional.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, com 150 mm de profundidade e 20.2 litros de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais. É uma solução robusta para manuseamento de alimentos.

cubeta gastronorm GN 1/1 — cubeta gastrónorm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1
Dimensões Externas (C x L)	530 x 325 mm
Profundidade da Cubeta	150 mm
Capacidade	20.2 L
Peso	2.16 kg
Unidades por Embalagem	6

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial 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 conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeção em fornos combinados, transporte seguro de ingredientes e apresentação de pratos em buffets quentes ou frios em eventos e refeitórios.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo.

- Sistema antiatasco inovador que previne o encravamento durante o armazenamento e facilita a secagem, melhorando a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Versatilidade para diversas aplicações: conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos.
- Adequada para utilização em ambientes de buffet, tanto a frio como a quente.