

# 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



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm 1/1 20mm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90002	<b>Modelo:</b>	90002
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661902014

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90002
<b>EAN</b>	8421661902014

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 em aço inoxidável, com 20mm de profundidade. Ideal para conservação e serviço de alimentos, evita perda de vapor e facilita o empilhamento.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 de 20mm de profundidade, fabricada em aço inoxidável, é um recipiente robusto e versátil, ideal para o armazenamento, transporte e serviço de alimentos em qualquer cozinha profissional.

### Cubeta Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

<b>Tamanho GN</b>	1/1
<b>Profundidade GN</b>	20 mm
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Dimensões Externas (L x P x A)</b>	530 x 324 x 19 mm

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em diversos contextos profissionais, desde buffets de hotel, cantinas escolares e empresariais, até restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras, marisqueiras, e cozinhas de catering. A sua versatilidade permite a conservação de alimentos quentes ou frios, transporte e apresentação.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- **Construção Durável:** Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garante resistência e uma longa vida útil, mesmo sob uso intensivo.
- **Eficiência Térmica:** Os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência energética em mesas de vapor e banhos-maria.
- **Manuseamento Simplificado:** Cantos reforçados facilitam o despejo e a remoção de alimentos, enquanto as abas anti-encravamento permitem um empilhamento e separação fáceis.
- **Higiene e Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene.

### **Qual a principal vantagem do aço inoxidável para esta cubeta?**

O aço inoxidável confere à cubeta uma excelente durabilidade, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e higiene, sendo ideal para contacto com alimentos em ambientes profissionais.

### **Esta cubeta pode ser usada para cozinhar diretamente?**

Esta cubeta Gastronorm é projetada principalmente para armazenamento, transporte e serviço de alimentos, bem como para uso em banhos-maria ou mesas de vapor. Não é recomendada para cozedura direta em fogões ou fornos.

### **É compatível com qualquer tipo de equipamento Gastronorm?**

Sim, por ser uma cubeta Gastronorm de tamanho padrão 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que utilizam o sistema GN, como fornos combinados, frigoríficos, mesas de vapor e expositores.

### **Como posso evitar que as cubetas fiquem presas ao empilhar?**

Esta cubeta possui abas anti-encravamento (anti-jamming lugs) que permitem um empilhamento seguro e uma fácil separação, prevenindo que fiquem presas umas nas outras.

### **Qual a diferença entre a profundidade GN e a altura externa?**

A profundidade GN (20mm neste caso) refere-se à medida interna padrão da cubeta. A altura externa (19mm) pode ser ligeiramente diferente devido à espessura do material e ao design do bordo, mas para efeitos de encaixe em equipamentos, a profundidade GN é a medida relevante.