

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm 1/1 Perfurada Inox 100mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90043	<b>Modelo:</b>	90043
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661900430

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90043
<b>EAN</b>	8421661900430

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 perfurada em aço inoxidável, com 100mm de profundidade. Ideal para drenagem rápida e cozedura a vapor em cozinhas profissionais. Robusta e

higiénica.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 perfurada é fabricada em aço inoxidável robusto, ideal para drenagem rápida e cozedura a vapor em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e higiene.

### Cubeta Gastronorm 1/1 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Gastronorm 1/1 Perfurada
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Largura</b>	323 mm
<b>Profundidade</b>	530 mm
<b>Altura</b>	100 mm
<b>Perfurações</b>	Furos de 4 mm na base e laterais

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para cozer a vapor legumes, peixe ou carne, drenar alimentos fritos, como batatas ou rissóis, e manter ingredientes frescos em banho-maria ou câmaras frigoríficas, garantindo uma manipulação higiénica e eficiente dos alimentos.

### Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

As perfurações na base e laterais permitem uma drenagem rápida e eficiente de líquidos e gorduras. As esquinas cónicas reforçadas oferecem maior resistência a impactos e amolgadelas, prolongando a vida útil do equipamento. As abas de empilhamento anti-encravamento facilitam a separação das cubetas, otimizando o fluxo de trabalho. As bordas largas proporcionam um manuseamento seguro e confortável, mesmo com luvas.

#### Qual a principal função de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos e gorduras, sendo ideal para cozedura a vapor, descongelamento ou para manter alimentos fritos estaladiços.

### **Esta cubeta é compatível com outros equipamentos de cozinha profissional?**

Sim, sendo uma cubeta Gastronorm 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos padrão de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.

### **Qual o material de fabrico e as suas vantagens?**

É fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.

### **Como o design anti-encravamento beneficia o dia a dia na cozinha?**

As abas de empilhamento anti-encravamento permitem que as cubetas sejam facilmente separadas quando empilhadas, evitando que fiquem presas e agilizando o trabalho na cozinha.

### **Esta cubeta é adequada para cozedura a vapor?**

Sim, as perfurações são dimensionadas para permitir a passagem eficiente do vapor, tornando-a ideal para cozer a vapor uma vasta gama de alimentos, desde legumes a peixe.