

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cubeta Gastronorm GN 1/3 Inox 150mm Profundidade 5.6L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP131501	<b>Modelo:</b>	P131501
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010344

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P131501
<b>EAN</b>	8421661010344

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10 com 150mm de profundidade e 5.6L de capacidade. Ideal para conservação, confeitaria e serviço em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais. A sua construção garante resistência à corrosão e suporta elevadas temperaturas, sendo ideal para uso intensivo.

### Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Formato GN</b>	1/3
<b>Largura</b>	325 mm
<b>Profundidade</b>	176 mm
<b>Altura (Profundidade GN)</b>	150 mm
<b>Capacidade</b>	5.6 L
<b>Peso</b>	0.74 kg

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas hospitalares e hotéis. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, para a confeitaria em fornos combinados, para o transporte seguro de ingredientes e pratos preparados, e para a apresentação em buffets quentes ou frios em eventos e catering. A sua versatilidade torna-a um elemento fundamental em qualquer operação de restauração.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e deformação, mesmo sob uso intensivo e temperaturas extremas.
- **\*\*Higiene Otimizada:\*\*** O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas, facilitando a lavagem e secagem, e o raio pequeno aumenta a capacidade útil e simplifica a limpeza.
- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Adequada para utilização em fornos, banhos-maria, frigoríficos e congeladores, suportando uma vasta gama de temperaturas.
- **\*\*Canto Reforçado:\*\*** O bordo 25% mais resistente minimiza o risco de danos e aumenta a vida útil da cubeta, garantindo um investimento duradouro.
- **\*\*Manuseamento Eficiente:\*\*** O design inteligente facilita o empilhamento e desempilhamento, otimizando o espaço de armazenamento e agilizando as operações diárias.

### **Qual a diferença entre aço inoxidável 18/10 e outros tipos?**

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão e maior durabilidade em comparação com aços de menor teor de níquel, como o 18/0. É o padrão de excelência para equipamento de cozinha profissional.

### **Esta cubeta pode ir ao forno e ao congelador?**

Sim, a cubeta Gastronorm em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar uma vasta gama de temperaturas, sendo perfeitamente adequada para utilização em fornos (incluindo fornos combinados) e para congelação de alimentos.

### **Como funciona o sistema antiatasco?**

O sistema antiatasco consiste em pequenos relevos ou saliências no design da cubeta que impedem que estas se encaixem completamente umas nas outras quando empilhadas. Isto facilita a separação, melhora a circulação do ar para secagem e evita a acumulação de humidade.

### **Qual a capacidade útil desta cubeta GN 1/3 de 150mm?**

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 com 150mm de profundidade oferece uma capacidade útil de 5.6 litros. O seu design com raio pequeno maximiza o espaço interno, permitindo armazenar ou confeccionar uma maior quantidade de alimentos.

?

### **É compatível com tampas Gastronorm?**

Sim, esta cubeta é um padrão Gastronorm (GN 1/3), o que significa que é totalmente compatível com todas as tampas e acessórios GN 1/3 disponíveis no mercado, garantindo vedação e encaixe perfeitos para conservação e transporte.