

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 100mm Aço Inoxidável 3.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131001	Modelo:	P131001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010337

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131001
EAN	8421661010337

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, 100mm de profundidade e 3.8L. Ideal para conservação, confeitaria e serviço em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3, com 100 mm de profundidade e 3.8 litros de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Formato	GN 1/3
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	100 mm
Capacidade	3.8 L
Peso	0.62 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, pastelarias com confeitaria e empresas de catering. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeitaria em fornos combinados, transporte seguro de pratos e apresentação em buffets quentes ou frios, adaptando-se a qualquer necessidade da cozinha profissional.

Cubeta GN — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil. O seu sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e melhorando a higiene.

ao permitir uma secagem eficiente. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil, tornando-a uma solução robusta e versátil para qualquer operação de cozinha profissional.