

# 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



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm 2/3 Aço Inoxidável 40mm Profundidade

### Informacoes do Produto

|               |         |                |               |
|---------------|---------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJ90112 | <b>Modelo:</b> | 90112         |
| <b>Marca:</b> | Pujadas | <b>EAN:</b>    | 8421661901123 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | 90112         |
| <b>EAN</b>    | 8421661901123 |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 2/3 em aço inoxidável com 40mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em buffets de cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 2/3 em aço inoxidável é um recipiente robusto e versátil, essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Com uma profundidade de 40mm, é ideal para diversas aplicações, desde a preparação ao serviço de buffet.

### Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| <b>Material</b>              | Aço Inoxidável    |
| <b>Tamanho GN</b>            | 2/3               |
| <b>Profundidade</b>          | 40 mm             |
| <b>Dimensões (C x L x P)</b> | 353 x 325 x 40 mm |

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cantinas escolares e empresariais. É igualmente útil em hotéis para buffets, em serviços de catering e eventos, ou em pastelarias com confeitaria para armazenamento e exposição de alimentos.

### Cubeta GN — Principais Vantagens

Esta cubeta destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável, que garante durabilidade e resistência ao uso intensivo. As suas esquinas reforçadas facilitam o manuseamento e a extração de alimentos, enquanto os bordos planos e elevados minimizam a perda de vapor, otimizando a eficiência térmica. As abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubetas com facilidade, agilizando o transporte e a organização na cozinha.