

# 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.

## Descrição 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.