

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada Inox 18/10 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP130652	Modelo:	P130652
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010771

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P130652
EAN	8421661010771

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 65mm de altura. Possui sistema anti-atasco e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para cozinhas profissionais que exigem durabilidade e eficiência no manuseamento de alimentos, desde a preparação ao serviço.

cubeta gastronorm GN 1/3 perfurada — cubeta gastronorm — Cubeta Perfurada — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Tipo	Perfurada
Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões Externas (L x P)	325 x 176 mm
Altura	65 mm
Peso	0.53 kg
Sistema Anti-atasco	Sim
Canto Reforçado	Sim

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para a cozedura a vapor de legumes, peixe ou carnes, para escorrer alimentos após lavagem ou fritura, e para manter produtos quentes em banho-maria ou buffets, garantindo sempre a máxima higiene e eficiência.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas extremas, garantindo uma longa vida útil mesmo em uso intensivo.
- ****Higiene Otimizada:**** O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas e facilita a secagem, prevenindo a acumulação de humidade e melhorando a higiene.
- ****Manuseamento Eficiente:**** O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- ****Versatilidade:**** Adequada para diversas aplicações, incluindo cozedura, conservação, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.
- ****Compatibilidade:**** O formato Gastronorm GN 1/3 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria e expositores.

Para que serve uma cubeta Gastronorm perfurada?

Uma cubeta perfurada é ideal para cozedura a vapor, escorrer alimentos lavados ou fritos, e para manter produtos quentes em banho-maria, permitindo a circulação de líquidos e vapor.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, conferindo-lhe uma resistência superior à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para a higiene alimentar em ambientes profissionais.

Como funciona o sistema anti-atasco?

Este sistema possui um design que evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o armazenamento, a separação e o escoamento da água após a lavagem, contribuindo para uma melhor higiene.

Posso usar esta cubeta em fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta perfeitamente adequada para utilização em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento em cozinhas profissionais.

»

O que significa o canto reforçado?

O canto reforçado, com 25% mais resistência, e o raio pequeno aumentam significativamente a durabilidade do bordo da cubeta, minimizando deformações e prolongando a vida útil do produto em ambientes de uso intensivo.