

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm 1/1 Perfurada 150mm Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90063	Modelo:	90063
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661900638

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90063
EAN	8421661900638

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 perfurada em aço inoxidável, com 150mm de profundidade. Ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos e manter a temperatura.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável, é projetada para uma drenagem eficiente e rápida. Com 150mm de profundidade, é ideal para cozinhar a vapor ou escorrer líquidos e gorduras em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm 1/1 perfurada — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Tamanho GN	1/1
Profundidade	150 mm
Largura	323 mm
Comprimento	530 mm
Tipo	Perfurada
Diâmetro dos furos	Aproximadamente 4 mm
Espessura do material	Calibre 22
Quantidade mínima de encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial em cantinas, restaurantes de cozinha tradicional, marisqueiras, hotéis e serviços de catering para cozinhar legumes a vapor, peixe, ou para escorrer alimentos fritos e manter a temperatura em buffets e linhas de serviço.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Drenagem rápida e eficaz de líquidos e gorduras, otimizando a qualidade dos alimentos.
- Cantos cônicos reforçados que resistem a amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do equipamento.
- Design anti-encravamento para fácil separação e manuseamento, agilizando as operações na cozinha.
- Bordos largos que proporcionam uma pega segura e confortável, minimizando o risco de acidentes.

Como devo limpar esta cubeta Gastronorm?

A cubeta de aço inoxidável pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de calcário.

É compatível com outras cubetas e tampas Gastronorm?

Sim, esta cubeta é de tamanho Gastronorm 1/1, o que garante compatibilidade com a maioria das tampas, grelhas e outros acessórios Gastronorm padrão disponíveis no mercado.

Quais são as principais utilizações de uma cubeta perfurada?

As cubetas perfuradas são ideais para cozinhar a vapor (em fornos combinados ou banhos-maria), escorrer alimentos como massas, vegetais cozidos ou fritos, e para descongelar produtos, permitindo que os líquidos escurram rapidamente.

Qual a durabilidade esperada deste material?

Fabricada em aço inoxidável de calibre 22, esta cubeta é robusta e resistente à corrosão, deformação e impactos. Com os devidos cuidados, terá uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Existe uma quantidade mínima para encomenda?

Sim, a quantidade mínima para encomenda desta cubeta Gastronorm 1/1 perfurada é de 6 unidades. Esta condição permite otimizar a logística e os custos de transporte.