

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 2/1 Perfurada Aço Inoxidável 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP211502	Modelo:	P211502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010559

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P211502
EAN	8421661010559

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastonorm gn 2/1 perfurada — cubeta gastronorm gn 2/1 perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada
Tamanho GN	2/1
Profundidade	150 mm
Largura	650 mm
Comprimento	530 mm
Peso	3.59 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, e pastelarias com confecção. A sua capacidade de drenagem torna-a perfeita para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou manter produtos quentes em banho-maria, sendo versátil para buffets frios e quentes.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- ****Aço Inoxidável 18/10:**** Alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo durabilidade e higiene.
- ****Sistema Antiatasco:**** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento e facilita a secagem, melhorando a higiene e a organização.

- ****Canto Reforçado:**** Aumenta a durabilidade do bordo em 25% e a capacidade útil da cubeta.
- ****Versatilidade:**** Adequada para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos em diversos ambientes.
- ****Fácil Limpeza:**** O design e o material facilitam a limpeza e manutenção diária.

Qual a principal vantagem de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A cubeta perfurada permite a drenagem de líquidos e a circulação de vapor, sendo ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos como legumes ou massas, e manter produtos quentes sem acumulação de água.

O que significa aço inoxidável 18/10 e quais os seus benefícios?

O aço inoxidável 18/10 indica uma liga com 18% de cromo e 10% de níquel. Esta composição confere à cubeta uma resistência superior à corrosão, maior durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional.

Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes, bem como para conservação em frio.

Como o sistema antiatasco melhora a eficiência na cozinha?

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na sua cozinha.

Esta cubeta é fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e resistente a manchas, o que facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, garantindo uma higiene impecável com mínimo esforço.