

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 1/2, 200mm Profundidade, Aço Inox 12L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP122001	<b>Modelo:</b>	P122001
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010245

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P122001
<b>EAN</b>	8421661010245

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 200mm de profundidade e 12L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

A cubeta Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 é uma solução robusta e higiénica, essencial para a gestão de alimentos em qualquer cozinha profissional. Com 200mm de profundidade e 12L de capacidade, é projetada para suportar o uso intensivo diário.

### cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Dimensão GN</b>	GN 1/2 (325 x 265 mm)
<b>Profundidade da Cubeta</b>	200 mm
<b>Capacidade</b>	12 L
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Peso</b>	1.19 kg
<b>Quantidade Mínima</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 é indispensável em diversos ambientes de restauração e hotelaria. É ideal para a conservação de alimentos em frigoríficos e câmaras, para a confeção em fornos e banhos-maria, e para o transporte seguro de ingredientes. Perfeita para buffets de hotéis, cantinas, restaurantes de cozinha tradicional, pizzarias e churrasqueiras, garantindo um serviço eficiente e higiénico.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

O design desta cubeta incorpora um sistema antiatasco inovador, que impede que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a organização e o secagem para uma higiene superior. O seu canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta significativamente a durabilidade do rebordo e

otimiza a capacidade útil, tornando-a mais robusta e eficiente para o uso diário intensivo.

#### **Qual a principal vantagem do sistema antiatasco?**

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem encravadas quando empilhadas, facilitando a sua separação, o armazenamento e a secagem, o que contribui para uma melhor higiene e eficiência operacional.

#### **Este produto pode ser utilizado em fornos e 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 outras aplicações de confeitaria quente.

#### **Qual a durabilidade esperada desta cubeta?**

Graças ao seu fabrico em aço inoxidável 18/10 e ao canto reforçado, esta cubeta oferece uma elevada resistência à corrosão e ao desgaste, garantindo uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo em ambientes profissionais.

#### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o aço inoxidável é um material não poroso e fácil de limpar, garantindo a máxima higiene. O design sem cantos vivos e o sistema antiatasco também facilitam a lavagem e a secagem.

#### **Posso usar esta cubeta para armazenamento a frio?**

Sim, esta cubeta é perfeitamente adequada para a conservação de alimentos em frigoríficos e câmaras de refrigeração, mantendo a qualidade e a frescura dos ingredientes.