

# 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



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 2/3 3.1L Aço Inox 18/10 40mm Prof.

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP230401	<b>Modelo:</b>	P230401
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010146

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P230401
<b>EAN</b>	8421661010146

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, ideal para conservação e confeção. Com 3.1L e 40mm de profundidade, garante máxima higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

Aumente a eficiência e a higiene na sua cozinha profissional com esta cubeta Gastronorm GN 2/3 em aço inoxidável 18/10. Concebida para resistir ao uso intensivo, esta solução de 3.1 litros e 40mm de profundidade é essencial para a conservação e confeção de alimentos, mantendo os seus ingredientes seguros e organizados. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de manuseamento no dia a dia.

### cubeta gastronorm gn 2/3 — Características Técnicas

<b>Standard</b>	Gastronorm GN 2/3
<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade</b>	3.1 Litros
<b>Profundidade</b>	40 mm
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	353 x 325 x 40 mm
<b>Peso</b>	0.79 kg
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Características Adicionais</b>	Sistema anti-atasco, canto reforçado (+25% resistência)

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde o snack-bar com serviço rápido que necessita de uma organização exemplar para a "mise en place", até restaurantes de cozinha tradicional que procuram eficiência na conservação de ingredientes ou na apresentação de pratos em buffets. Para empresas de catering e cantinas, a sua versatilidade permite o transporte

seguro de alimentos e a manutenção da qualidade durante o serviço contínuo.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A durabilidade excepcional desta cubeta Gastronorm GN 2/3 é garantida pelo aço inoxidável 18/10, oferecendo resistência superior à corrosão e a altas temperaturas. O inovador sistema anti-atasco simplifica o armazenamento e o processo de secagem, otimizando a higiene e a poupança de espaço. Com um canto reforçado em 25% e um raio pequeno, esta cubeta assegura uma vida útil prolongada e maximiza a capacidade útil, superando alternativas genéricas em robustez e funcionalidade.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?

O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o empilhamento. Isto facilita o armazenamento, otimiza o espaço e permite um secar mais eficiente, contribuindo para a higiene e poupança de tempo na sua cozinha.

### Esta cubeta é adequada para uso em fornos e buffets quentes?

Sim, a cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material que suporta temperaturas elevadas. É perfeitamente adequada para a confeção em fornos e para a manutenção de alimentos quentes em buffets, garantindo a segurança e qualidade alimentar.

### Qual a capacidade útil desta cubeta Gastronorm GN 2/3?

Esta cubeta Gastronorm GN 2/3 tem uma capacidade total de 3.1 litros. A sua profundidade de 40mm é ideal para porções menores ou para organizar ingredientes durante a preparação em cozinhas profissionais.

### O aço inoxidável 18/10 é resistente à corrosão e fácil de limpar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é reconhecido pela sua elevada resistência à corrosão, o que o torna ideal para ambientes de cozinha com humidade e contacto com alimentos ácidos. É também muito fácil de limpar e manter, assegurando o cumprimento das normas de higiene HACCP.

### **Qual a importância do canto reforçado e do pequeno raio no design da cubeta?**

O canto reforçado, 25% mais resistente, e o design com raio pequeno aumentam significativamente a durabilidade da cubeta, minimizando o risco de deformação com o uso contínuo. Além disso, o pequeno raio contribui para uma maior capacidade útil, maximizando o aproveitamento do espaço interno.