

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 1/1 Perfurada 100mm Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP111002	Modelo:	P111002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010603

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P111002
EAN	8421661010603

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, 100mm profundidade, em aço inoxidável 18/10. Ideal para confeitaria a vapor, escoamento e conservação de alimentos.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, com 100 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e higiene.

cubeta gastronorm gn 1/1 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Formato Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo	Perfurada
Profundidade	100 mm
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 100 mm
Peso	1.58 kg
Sistema antiatasco	Sim
Canto reforçado	Sim (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é essencial para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a hotéis, cantinas e serviços de catering. É ideal para a confeitaria a vapor, escoamento de alimentos, conservação em banho-maria ou frigoríficos, e transporte seguro de ingredientes. A sua versatilidade torna-a indispensável em pastelarias com confeitaria, churrasqueiras e marisqueiras, bem como em food trucks e roulotes que exigem soluções robustas e higiénicas.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10 confere a esta cubeta uma elevada resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo durabilidade e higiene. O sistema antiatasco otimiza o armazenamento e facilita a secagem, prevenindo a acumulação de humidade e melhorando a

higiene. O canto reforçado aumenta a vida útil do equipamento e a sua capacidade útil, tornando-a uma solução robusta para o manuseamento diário de alimentos.

Qual a principal vantagem de uma cubeta Gastronorm perfurada?

A principal vantagem é permitir o escoamento de líquidos ou a confeção a vapor, sendo ideal para cozinhar legumes, peixe ou manter alimentos quentes sem acumulação de água.

O que significa o sistema antiatasco?

O sistema antiatasco consiste num design que impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem.

Posso utilizar esta cubeta em fornos combinados ou banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de confeção e manutenção de temperatura.

Qual a diferença entre aço inoxidável 18/10 e outros tipos?

O aço inoxidável 18/10 contém 18% de cromo e 10% de níquel, o que lhe confere uma resistência superior à corrosão e uma maior durabilidade, sendo o padrão de excelência para equipamentos de cozinha profissional.

Esta cubeta é fácil de limpar e higienizar?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e de fácil limpeza, compatível com máquinas de lavar louça industriais. O design com canto reforçado e raio pequeno também contribui para uma higienização eficaz.