

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Cubeta Gastronorm GN 2/1 Aço Inoxidável 40 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP210401	<b>Modelo:</b>	P210401
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010023

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P210401
<b>EAN</b>	8421661010023

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 40 mm de profundidade e 11,5 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1, com 40 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, oferecendo elevada resistência à corrosão e durabilidade para uso intensivo em cozinhas profissionais.

### Cubeta Gastronorm GN 2/1 — Cubeta GN — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	650 mm
<b>Profundidade</b>	530 mm
<b>Altura</b>	40 mm
<b>Capacidade</b>	11,5 L
<b>Peso</b>	2,3 kg
<b>Unidades por embalagem</b>	6

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de grande volume, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis e serviços de catering. É perfeita para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, confeção em fornos combinados, transporte seguro de grandes quantidades e apresentação em buffets quentes ou frios, desde marisqueiras a churrasqueiras.

### Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável 18/10 para máxima durabilidade e higiene.
- Sistema antiatasco inovador que previne o encravamento das cubetas e facilita a secagem.

- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil do produto.
- Pequeno raio que otimiza a capacidade útil e facilita a limpeza.
- Versatilidade para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos.