

# 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: 04/07/2026

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

## Cuba Gastronorm GN 2/1 Aço Inox 18.8L - 65mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP210651	<b>Modelo:</b>	P210651
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010030

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P210651
<b>EAN</b>	8421661010030

### Descricao Resumida

Indispensável para a sua cozinha, esta cuba Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 18.8L e 65mm de profundidade, garante higiene e durabilidade.

## Descricao Completa

Para uma gestão eficiente e higiénica dos alimentos em ambientes de confeção exigentes, esta cuba Gastronorm GN 2/1 de 18.8 litros em aço inoxidável 18/10 é uma peça fundamental. Concebida para resistir a uso intensivo e altas temperaturas, otimiza os processos desde a preparação e conservação até ao transporte e apresentação.

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

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Formato Gastronorm</b>	GN 2/1
<b>Capacidade</b>	18.8 Litros
<b>Largura</b>	650 mm
<b>Profundidade</b>	530 mm
<b>Altura</b>	65 mm
<b>Peso</b>	2.53 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef Executivo que gere a rotação de stock em grandes cantinas ou cozinhas de hotelaria, esta cuba GN 2/1 facilita a mise en place e o serviço contínuo. É igualmente indispensável para proprietários de restaurantes tradicionais ou churrasqueiras, garantindo a conservação otimizada de grandes volumes de ingredientes e a apresentação impecável em buffets, quentes ou frios, adaptando-se às normas HACCP de segurança alimentar.

### Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em aço inoxidável AISI 18/10, esta cuba destaca-se pela sua robustez e elevada resistência à corrosão, assegurando uma vida útil prolongada mesmo sob temperaturas extremas. O inovador sistema anti-atasco previne que as cubas fiquem presas durante o armazenamento, simplificando a logística e a secagem para uma higiene superior. Com um canto reforçado, 25% mais resistente, e um raio pequeno, oferece maior durabilidade e maximiza a capacidade útil, crucial para o volume de trabalho diário.

## Perguntas Frequentes

### **Esta cuba Gastronorm é compatível com fornos e banhos-maria?**

Sim, a sua construção em aço inoxidável 18/10 garante elevada resistência a temperaturas, tornando-a ideal para uso em fornos, banhos-maria e buffets quentes ou frios, assegurando a versatilidade necessária em qualquer cozinha profissional.

### **Qual a capacidade exata e as dimensões desta cuba GN 2/1?**

Esta cuba Gastronorm GN 2/1 possui uma capacidade de 18.8 litros e as suas dimensões exatas são 650 mm de largura, 530 mm de profundidade e 65 mm de altura. É um formato padrão para otimizar o espaço em equipamentos de cozinha.

### **Como o sistema anti-atasco melhora a operação diária da cozinha?**

O sistema anti-atasco foi concebido para evitar que as cubas se prendam umas nas outras durante o empilhamento. Isso facilita não só o armazenamento, poupando espaço, mas também acelera o processo de secagem, promovendo uma melhor higiene e fluxo de trabalho na cozinha.

### **Que benefícios a liga de aço inoxidável 18/10 oferece?**

A liga de aço inoxidável 18/10, rica em cromo e níquel, confere à cuba uma resistência superior à corrosão e uma superfície mais higiénica. Este material é essencial para manter a integridade dos alimentos e cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar em cozinhas profissionais.

?

### **É fácil de limpar e manter esta cuba para cumprir as normas HACCP?**

Sim, a superfície lisa e não porosa do aço inoxidável 18/10, juntamente com o design com raio pequeno, torna a limpeza extremamente fácil e eficaz. Isto ajuda a prevenir a acumulação de resíduos e bactérias, facilitando o cumprimento das normas HACCP de higiene alimentar.