

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



Cubeta Gastronorm Perfurada GN 1/3, 20mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP130202	Modelo:	P130202
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010757

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P130202
EAN	8421661010757

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 1/3 em aço inoxidável 18/10, com 20 mm de profundidade. Ideal para drenagem, cozedura a vapor e descongelação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 1/3, com 20 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo durabilidade e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Profundidade	20 mm
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 20 mm
Peso	0.37 kg
Tipo	Perfurada

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo a drenagem de alimentos, cozedura a vapor, descongelação controlada e manutenção de produtos quentes ou frios em buffets. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, e serviços de catering que necessitam de versatilidade e higiene na preparação e serviço de alimentos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta cubeta oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas. O sistema antiatasco integrado previne que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento e facilita a secagem, otimizando a higiene. O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil, garantindo um investimento duradouro para a sua cozinha.

Qual a principal função de uma cubeta Gastronorm perfurada?

?

A principal função é permitir a drenagem de líquidos, cozedura a vapor ou descongelação de alimentos, facilitando a circulação de ar e água.

O que significa o tamanho GN 1/3?

GN 1/3 refere-se ao formato padronizado Gastronorm, onde 1/3 indica que a cubeta tem um terço do tamanho de uma cubeta GN 1/1 padrão (325x530 mm).

Este produto é adequado para fornos e banhos-maria?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para utilização em fornos, banhos-maria e outros equipamentos de aquecimento ou refrigeração.

Como o sistema antiatasco melhora a higiene?

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras, permitindo uma melhor circulação de ar e facilitando a secagem completa após a lavagem, o que previne a proliferação bacteriana.

Esta cubeta pode ser utilizada para armazenamento a frio?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é igualmente adequado para baixas temperaturas, sendo ideal para armazenamento em câmaras frigoríficas ou para manter alimentos refrigerados em buffets.