

# 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

<b>SKU:</b>	PJP130202	<b>Modelo:</b>	P130202
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010757

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P130202
<b>EAN</b>	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

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