

# Ficha Tecnica

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



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 1/1 Perfurada Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP110552	<b>Modelo:</b>	P110552
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661110556

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P110552
<b>EAN</b>	8421661110556

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 55 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, inclui sistema antiatasco.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta e design funcional garantem durabilidade e higiene em ambientes de uso intensivo.

### cubeta gastronorm gn1/1 — cubeta gastrnrom gn 1/1 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/1
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	530 x 325 x 55 mm
<b>Profundidade</b>	55 mm
<b>Peso</b>	1.29 kg

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, serviços de catering, e até mesmo em food trucks e roulotes. É particularmente útil para escorrer alimentos, cozer a vapor, ou manter produtos quentes ou frios em buffets e linhas de serviço.

### Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- **\*\*Aço Inoxidável 18/10:\*\*** Oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, garantindo um uso intensivo e higiénico.
- **\*\*Sistema Antiatasco:\*\*** Evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento e facilita o escoamento e secagem, melhorando a higiene.
- **\*\*Canto Reforçado:\*\*** O canto é 25% mais resistente, aumentando a durabilidade do rebordo e a capacidade útil da cubeta.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Adequada para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos em buffets quentes ou frios.

- **\*\*Higiene Otimizada:\*\*** O design perfurado e o sistema antiatasco contribuem para uma limpeza mais eficaz e um ambiente de trabalho mais higiênico.

#### **Qual o material desta cubeta Gastronorm?**

Esta cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, um material de alta qualidade que oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade para uso profissional.

#### **O que significa o sistema antiatasco?**

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

#### **Pode ser utilizada para cozinhar?**

Sim, esta cubeta perfurada é adequada para diversas técnicas de confeitaria, como cozer a vapor, e pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria, suportando temperaturas elevadas.

#### **É fácil de limpar?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é um material não poroso e fácil de limpar. O sistema antiatasco também contribui para uma secagem mais eficiente, prevenindo a acumulação de resíduos.

#### **É compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, sendo uma cubeta de tamanho GN 1/1, é totalmente compatível com todos os equipamentos e acessórios que seguem a norma Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria e carros de transporte.