

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/2 40mm Aço Inoxidável Perfurada

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90213	Modelo:	90213
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661902137

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90213
EAN	8421661902137

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 perfurada em aço inoxidável, com 40 mm de profundidade. Ideal para confeitaria a vapor e drenagem eficiente de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 perfurada, fabricada em aço inoxidável, é ideal para processos de confeitaria a vapor ou para escorrer líquidos e gorduras em cozinhas profissionais. Com 40 mm de profundidade, garante um manuseamento eficiente dos alimentos.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 Perfurada — cubeta gn 1/2 perfurada — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cuba Gastronorm Perfurada
Formato GN	GN 1/2
Profundidade	40 mm
Material	Aço Inoxidável
Largura	324 mm
Profundidade	264 mm
Quantidade Mínima	6 unidades

Cuba Gastronorm — Aplicações Profissionais

Esta cuba perfurada é um utensílio essencial para diversas cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e snack-bars. É particularmente útil para a confeitaria de legumes a vapor, para escorrer massas ou batatas fritas, e para manter alimentos quentes em banhos-maria, garantindo sempre a drenagem de excesso de líquidos ou gorduras.

Cuba Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.
- Cantos cônicos que resistem a amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do produto.

- Perfurações de 4 mm que asseguram uma drenagem rápida e eficiente de líquidos, evitando a saturação dos alimentos.
- Design anti-encravamento que facilita o empilhamento e a separação das cubas, otimizando o espaço de armazenamento.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar mais exigentes.

Qual a função principal de uma cuba Gastronorm perfurada?

A função principal é permitir a confeitação a vapor de alimentos ou escorrer líquidos, gorduras e humidade, mantendo a qualidade e textura dos produtos.

Em que tipo de equipamentos posso utilizar esta cuba GN 1/2?

Esta cuba pode ser utilizada em fornos combinados, banhos-maria, carros de transporte de alimentos e outros equipamentos que aceitem o formato Gastronorm GN 1/2.

Qual a vantagem do aço inoxidável para este tipo de cuba?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e higiene, sendo um material seguro e amplamente utilizado em ambientes de cozinha profissional.

Posso empilhar várias destas cubas?

Sim, o design desta cuba inclui um sistema anti-encravamento que permite empilhar várias unidades de forma segura e estável, facilitando o armazenamento e o manuseamento.

Esta cuba é adequada para cozinhar a vapor?

Sim, as perfurações permitem a circulação do vapor, tornando-a ideal para cozinhar legumes, peixe ou outros alimentos a vapor, mantendo os seus nutrientes e sabor.