

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/1 Perfurada Aço Inoxidável 55 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90053	<b>Modelo:</b>	90053
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661900539

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90053
<b>EAN</b>	8421661900539

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada em aço inoxidável, com 55 mm de profundidade. Ideal para cozinhar a vapor, drenar líquidos e gorduras. Resistente e fácil de manusear.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável, é ideal para cozinhar a vapor ou para a drenagem eficiente de líquidos e gorduras em ambientes de cozinha profissional.

### Cuba Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Formato</b>	GN 1/1
<b>Dimensões Externas (C x L)</b>	530 x 324 mm
<b>Profundidade Interna</b>	55 mm
<b>Altura Total</b>	51 mm
<b>Perforações</b>	Para drenagem eficiente
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

### Aplicações Profissionais

Esta cuba perfurada é um elemento essencial em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional e marisqueiras a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para hotéis, serviços de catering e eventos que necessitem de cozinhar a vapor, manter alimentos quentes sem acumulação de líquidos ou escorrer gorduras de forma eficaz. Também é útil em pastelarias com confeitaria e churrasqueiras para preparação e serviço.

### Cuba Perfurada — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável que resiste a amolgadelas e impactos, garantindo durabilidade em ambientes exigentes.

- Perforações de 5/32 polegadas que asseguram uma drenagem rápida e eficiente, mantendo a qualidade dos alimentos e evitando a saturação por humidade.
- Cantos cónicos que facilitam o escoamento de líquidos e a limpeza.
- Abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e uma fácil separação e manuseamento das cubas.
- Compatibilidade com sistemas Gastronorm padrão, otimizando o espaço e a organização na cozinha.

#### **Para que serve uma cuba Gastronorm perfurada?**

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada principalmente para cozinhar alimentos a vapor, escorrer líquidos, gorduras ou óleos de alimentos fritos, e para manter produtos como vegetais ou massas sem excesso de humidade.

#### **Qual o material desta cuba?**

Esta cuba é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o uso em cozinhas profissionais.

#### **Posso empilhar estas cubas?**

Sim, estas cubas foram concebidas com abas anti-encravamento que permitem um empilhamento seguro e estável, facilitando o armazenamento e a separação rápida quando necessário.

#### **Quais as dimensões desta cuba GN 1/1?**

Esta cuba tem um formato Gastronorm GN 1/1, com dimensões externas de 530 mm de comprimento por 324 mm de largura, e uma profundidade interna de 55 mm.

#### **É resistente a impactos?**

Sim, a construção robusta em aço inoxidável e os cantos cónicos conferem a esta cuba uma elevada resistência a amolgadelas e impactos, tornando-a durável para o uso diário em ambientes de cozinha profissional.

?