

# 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



## Cuba Gastronorm Perfurada GN 1/2 100mm Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90243	<b>Modelo:</b>	90243
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661902434

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90243
<b>EAN</b>	8421661902434

### Descricao Resumida

Cuba Gastronorm perfurada GN 1/2 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade. Ideal para cozinhas profissionais, permite drenagem eficiente e confeitão a vapor.

## Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm perfurada GN 1/2, com 100 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável robusto, ideal para cozinhas profissionais que exigem drenagem eficiente ou confeitão a vapor.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Profundidade</b>	100 mm
<b>Largura</b>	324 mm
<b>Profundidade (do produto)</b>	264 mm
<b>Altura</b>	102 mm
<b>Quantidade Mínima</b>	6 unidades

## Aplicações Profissionais

Esta cuba é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas a hotéis e serviços de catering. É ideal para a confeitão a vapor de legumes, peixe ou carnes, permitindo uma cozedura uniforme e saudável. Também é perfeita para escorrer alimentos fritos, como batatas ou rissóis, mantendo-os crocantes, ou para drenar líquidos de produtos como fruta ou vegetais em saladas. A sua versatilidade torna-a um elemento chave em bancadas de preparação e linhas de buffet.

## Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

As perfurações de 4 mm garantem uma drenagem rápida e eficiente, essencial para manter a qualidade dos alimentos e evitar o excesso de humidade. As esquinas cónicas aumentam a resistência a amolgadelas e impactos, prolongando a vida útil do produto. As abas de empilhamento

anti-encravamento facilitam a separação e o manuseamento das cubas, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha. Fabricada em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza.

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

Uma cuba Gastronorm perfurada é utilizada para cozinhar alimentos a vapor, escorrer líquidos de produtos (como óleos de fritura ou água de vegetais) e manter a temperatura em banhos-maria, garantindo que os alimentos não fiquem submersos.

#### **Qual a profundidade desta cuba Gastronorm?**

Esta cuba Gastronorm tem uma profundidade de 100 mm, o que a torna adequada para uma variedade de aplicações de confeitaria e drenagem em cozinhas profissionais.

#### **É compatível com todos os equipamentos Gastronorm?**

Sim, sendo uma cuba de tamanho padrão GN 1/2, é compatível com a maioria dos equipamentos Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carros de transporte.

#### **Como se limpa esta cuba de aço inoxidável?**

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com água quente e detergente suave, ou em máquina de lavar louça profissional. O aço inoxidável é resistente à corrosão e fácil de higienizar.

#### **Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?**

A quantidade mínima de encomenda para esta cuba Gastronorm perfurada é de 6 unidades, ideal para equipar ou reabastecer a sua cozinha profissional.