

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 65mm Aço Inoxidável 8.3L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1106F1	Modelo:	P1106F1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661106108

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1106F1
EAN	8421661106108

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 8.3 L de capacidade. Inclui sistema anti-entalamento e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais, com 65 mm de profundidade e 8.3 litros de capacidade.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	1/1
Profundidade	65 mm
Capacidade	8.3 L
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Peso	3.22 kg
Sistema	Anti-entalamento
Canto	Reforçado

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering, para conservação, confeitaria, transporte e apresentação de alimentos. A sua robustez torna-a adequada para uso intensivo em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras, bem como em buffets frios e quentes.

Cubeta GN 1/1 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece alta resistência à corrosão e a temperaturas elevadas, garantindo uma longa vida útil.
- ****Higiene Otimizada:**** O sistema anti-entalamento evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o empilhamento e o secagem, o que melhora significativamente a higiene.
- ****Resistência Reforçada:**** O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo, suportando o uso diário em ambientes exigentes.

- ****Versatilidade de Uso:**** Adequada para diversas fases do processo alimentar, desde a conservação e confeção até ao transporte e apresentação em buffets.
- ****Capacidade Eficiente:**** Com 8.3 litros, permite gerir volumes consideráveis de alimentos, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha.

Esta cubeta é compatível com todos os equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho GN 1/1, é compatível com a maioria dos equipamentos profissionais que seguem a norma Gastronorm, como fornos combinados, banhos-maria, vitrines refrigeradas e carros de transporte.

Qual a vantagem do aço inoxidável 18/10?

O aço inoxidável 18/10 é uma liga de alta qualidade que contém 18% de cromo e 10% de níquel. Esta composição confere à cubeta uma excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para ambientes de cozinha profissional.

Como funciona o sistema anti-entalamento?

O sistema anti-entalamento consiste num design específico nas laterais da cubeta que cria um pequeno espaço entre as cubetas quando empilhadas. Isto evita que fiquem presas umas nas outras, facilitando a separação, o manuseamento e o escoamento da água após a lavagem.

Pode ser utilizada em fornos e câmaras frigoríficas?

Sim, a cubeta em aço inoxidável 18/10 é projetada para suportar uma vasta gama de temperaturas, sendo perfeitamente adequada para uso em fornos para confeção e reaquecimento, bem como em câmaras frigoríficas para conservação de alimentos.

Como se deve limpar e manter esta cubeta?

A limpeza é simples: pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. Para manter o brilho e evitar manchas, recomenda-se secar bem após a lavagem e evitar produtos abrasivos ou palha de aço.