

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 2/3 Perfurada Inox 40mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP230402	Modelo:	P230402
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010641

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P230402
EAN	8421661010641

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3 em aço inoxidável 18/10, com 40mm de profundidade. Inclui sistema antiatasco e canto reforçado para durabilidade e higiene.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm perfurada GN 2/3, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiênica para processos de confeitaria, escorrimento e conservação em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Tamanho GN	2/3
Profundidade	40 mm
Largura	353 mm
Comprimento	325 mm
Peso	0.78 kg
Cor	Metálico
Sistema antiatasco	Sim
Canto reforçado	Sim

Aplicações Profissionais

Esta cubeta perfurada é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para cozinhar a vapor, escorrer alimentos fritos, descongelar produtos, ou manter vegetais frescos em buffets. A sua versatilidade permite a utilização em fornos combinados, banhos-maria e câmaras frigoríficas, adaptando-se a diversas necessidades de preparação e serviço.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10 para alta resistência à corrosão e durabilidade em ambientes exigentes.
- Sistema antiatasco inovador que previne o encravamento das cubetas, facilitando o armazenamento e melhorando a higiene.
- Canto reforçado, 25% mais resistente, que aumenta a vida útil do produto e a capacidade útil interna.
- Design que suporta temperaturas elevadas e garante um uso intensivo e higiênico.
- Versátil para conservação, confecção, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.

Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada face a uma lisa?

As cubetas perfuradas permitem o escoamento de líquidos e a circulação de vapor ou ar quente, sendo ideais para cozinhar a vapor, escorrer alimentos ou descongelar produtos, evitando que fiquem submersos.

O que significa o tamanho GN 2/3?

GN 2/3 refere-se ao sistema de medidas Gastronorm padronizado, onde 2/3 indica que a cubeta tem 353 mm de largura por 325 mm de comprimento, sendo um tamanho intermédio comum em equipamentos de cozinha profissional.

Este produto pode ser utilizado em fornos combinados?

Sim, as cubetas Gastronorm em aço inoxidável 18/10 são perfeitamente adequadas para utilização em fornos combinados, suportando as altas temperaturas e as condições de vapor para as quais estes equipamentos são projetados.

Como o sistema antiatasco melhora a higiene?

O sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas umas nas outras, permitindo uma melhor circulação de ar e facilitando o secado após a lavagem. Isso reduz a acumulação de humidade e, conseqüentemente, o risco de proliferação bacteriana.

Qual a durabilidade esperada desta cubeta?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 e com canto reforçado, esta cubeta foi projetada para um uso intensivo e prolongado. A sua resistência à corrosão e deformação garante uma excelente durabilidade mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.