

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada Inox 200mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP132002	Modelo:	P132002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010801

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P132002
EAN	8421661010801

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade. Ideal para drenagem e cozedura a vapor em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é ideal para drenagem e cozedura a vapor em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável 18/10
Tipo GN	1/3
Profundidade	200 mm
Largura	325 mm
Profundidade (frente-trás)	176 mm
Peso	0.9 kg
Unidade	1

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em cozinhas de restaurantes, cantinas escolares e hospitalares, hotéis e serviços de catering. É ideal para a preparação de alimentos que requerem drenagem, como legumes cozidos a vapor ou massas, e para manter produtos quentes ou frios em buffets e linhas de self-service, garantindo a higiene e a apresentação. Também é útil em food trucks e roulotes para organização e serviço eficiente.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas, ideal para uso intensivo.

- O sistema anti-atasco inovador evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando a secagem e melhorando a higiene.
- O canto reforçado, 25% mais resistente, e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- A sua construção perfurada é otimizada para uma drenagem eficaz e para cozedura a vapor, mantendo a qualidade dos alimentos.
- Versátil e robusta, é adequada para conservação, cozedura, transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.