

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 2/1 Perfurada 65mm Aço Inox 18/10

Informacoes do Produto

SKU:	PJP210652	Modelo:	P210652
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010535

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P210652
EAN	8421661010535

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 65mm de profundidade. Ideal para confeção a vapor, escorrimento e conservação, com sistema anti-entalamento.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é essencial para a gestão eficiente de alimentos em cozinhas profissionais. Oferece robustez e higiene para uso intensivo.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Tamanho Gastronorm	GN 2/1
Profundidade	65 mm
Tipo	Perfurada
Largura	650 mm
Profundidade	530 mm
Peso	2.46 kg
Sistema	Anti-entalamento
Bordo	Reforçado (25% mais resistente)

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm perfurada é ideal para uma vasta gama de operações em cozinhas profissionais, desde a restauração tradicional portuguesa, como tascas e restaurantes de bairro, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeita para a confeção a vapor, escorrimento de alimentos, conservação de produtos frescos em câmaras frigoríficas, transporte seguro de ingredientes e apresentação em buffets de hotéis ou eventos de catering.

Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 com bordo reforçado, garante alta resistência à corrosão e uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O sistema anti-entalamento facilita o empilhamento e secagem, prevenindo a acumulação de humidade e melhorando a higiene.
- **Versatilidade Operacional:** Adequada para conservação, confeção (especialmente a vapor), transporte e apresentação em buffets quentes ou frios.
- **Eficiência no Espaço:** O design anti-entalamento otimiza o armazenamento, evitando que as cubetas fiquem presas.
- **Fácil Limpeza:** A superfície lisa do aço inoxidável e o design sem cantos vivos facilitam a limpeza e manutenção.

Qual a principal vantagem de uma cubeta perfurada?

As cubetas perfuradas são ideais para cozinhar a vapor, escorrer alimentos como massas ou vegetais, descongelar produtos ou manter alimentos quentes sem acumulação de líquidos no fundo.

O que significa o sistema anti-entalamento?

Este sistema impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras quando empilhadas, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene.

Posso usar esta cubeta em fornos combinados?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é resistente a altas temperaturas, tornando esta cubeta adequada para uso em fornos combinados, banhos-maria e outros equipamentos de confeção profissional.

Qual a diferença entre GN 2/1 e outros tamanhos?

GN 2/1 é um dos maiores tamanhos padrão Gastronorm (650x530 mm), ideal para grandes volumes de produção em cozinhas centrais, cantinas ou buffets de grande escala.

Esta cubeta é adequada para contacto directo com alimentos ácidos?

Sim, o aço inoxidável 18/10 oferece excelente resistência à corrosão, sendo seguro para contacto com uma vasta gama de alimentos, incluindo os mais ácidos. ?