

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 2/1 Aço Inoxidável 200 mm Profundidade 52 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP212001	<b>Modelo:</b>	P212001
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010061

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P212001
<b>EAN</b>	8421661010061

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade e 52 L de capacidade. Ideal para conservação, confeitaria e serviço em cozinhas profissionais.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 2/1 em aço inoxidável 18/10, com 200 mm de profundidade e 52 litros de capacidade, é uma solução robusta e higiênica para diversas operações em cozinhas profissionais.

### Cubeta GN 2/1 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	650 mm
<b>Profundidade</b>	530 mm
<b>Altura</b>	200 mm
<b>Capacidade</b>	52 L
<b>Peso</b>	4.13 kg

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas escolares a hotéis e serviços de catering. É ideal para a conservação de alimentos em câmaras frigoríficas, para a confeitaria em fornos ou banhos-maria, para o transporte seguro de ingredientes e para a apresentação apelativa em buffets quentes ou frios, como em pastelarias com confeitaria ou churrasqueiras.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

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

- O novo sistema antiatasco evita que as cubetas fiquem presas durante o armazenamento, facilitando o manuseamento e a secagem.
- O canto reforçado, 25% mais resistente, aumenta a durabilidade do bordo e a capacidade útil da cubeta.
- Garante um uso higiênico e intensivo, essencial para as exigências das cozinhas profissionais.
- Versátil para diversas aplicações, desde a conservação ao serviço de mesa em buffets.