

# 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: 07/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 1/6 Aço Inoxidável 150 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ90662	<b>Modelo:</b>	90662
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661906623

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	90662
<b>EAN</b>	8421661906623

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável, ideal para mesas de vapor e buffets. Com 150 mm de profundidade, garante eficiência térmica e durabilidade.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável é um componente essencial para o serviço e manutenção de alimentos em buffets e mesas de vapor, garantindo durabilidade e higiene.

## cubeta gastronorm 1/6 — Cubeta Gastronorm 1/6 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/6
<b>Profundidade</b>	150 mm
<b>Largura</b>	162 mm
<b>Comprimento</b>	176 mm
<b>Altura Total</b>	152 mm
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	6 unidades

## Aplicações Profissionais

Esta cubeta GN 1/6 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, e até mesmo em roulotes ou food trucks para organização de ingredientes. A sua profundidade de 150 mm permite armazenar e servir porções adequadas de alimentos, desde acompanhamentos a molhos e guarnições, em mesas de vapor ou balcões refrigerados.

## Cubeta GN 1/6 — Principais Vantagens

- **\*\*Eficiência Térmica:\*\*** Os bordos planos e mais altos minimizam a perda de vapor, otimizando a manutenção da temperatura dos alimentos em mesas de vapor.
- **\*\*Durabilidade Superior:\*\*** Fabricada em aço inoxidável robusto, com cantos reforçados, garante uma longa vida útil mesmo em ambientes de uso intensivo.

- **\*\*Manuseamento Simplificado:\*\*** Os cantos em bico facilitam o processo de verter alimentos, enquanto as abas anti-encravamento permitem empilhar e separar as cubetas sem esforço.
- **\*\*Higiene e Limpeza:\*\*** A superfície lisa de aço inoxidável é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.

#### **Qual a capacidade aproximada desta cubeta GN 1/6 com 150 mm de profundidade?**

Uma cubeta Gastronorm GN 1/6 com 150 mm de profundidade tem uma capacidade aproximada de 2,5 litros, ideal para porções médias de alimentos.

#### **Posso utilizar esta cubeta em fornos ou banhos-maria?**

Sim, as cubetas Gastronorm em aço inoxidável são projetadas para serem utilizadas em fornos, banhos-maria, mesas de vapor e balcões refrigerados, suportando uma ampla gama de temperaturas.

#### **É compatível com tampas Gastronorm standard?**

Sim, esta cubeta GN 1/6 é totalmente compatível com todas as tampas Gastronorm de tamanho 1/6 standard, garantindo um encaixe perfeito para conservação e transporte.

#### **Como devo limpar e manter as cubetas de aço inoxidável?**

Para limpar, utilize água quente e detergente neutro, enxaguando bem. Podem ser lavadas na máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar o acabamento do aço.

#### **Qual a vantagem dos bordos planos e abas anti-encravamento?**

Os bordos planos evitam a perda de calor e vapor, aumentando a eficiência. As abas anti-encravamento facilitam o empilhamento e desempilhamento, otimizando o armazenamento e o manuseamento.