

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada Inox 18/10 — 40 mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP130402	<b>Modelo:</b>	P130402
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010764

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P130402
<b>EAN</b>	8421661010764

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada em aço inoxidável 18/10, com 40 mm de profundidade. Possui sistema anti-atasco e canto reforçado para maior durabilidade e higiene.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 perfurada, fabricada em aço inoxidável 18/10, é projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo resistência à corrosão e higiene superior.

### Cubeta Gastronorm GN 1/3 Perfurada — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Cubeta Gastronorm Perfurada
<b>Tamanho GN</b>	1/3
<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	325 x 176 x 40 mm
<b>Peso</b>	0.46 kg
<b>Sistema</b>	Anti-atasco
<b>Canto</b>	Reforçado (+25% resistência)

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras, até cantinas escolares e empresariais. É ideal para pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering, bem como para snack-bars e roulotes que necessitem de gestão eficiente de alimentos.

### Cubeta Perfurada — Principais Vantagens

- **Durabilidade e Higiene:** Construção em aço inoxidável 18/10 para alta resistência à corrosão e temperaturas elevadas, assegurando um uso intensivo e higiênico.
- **Sistema Anti-atasco:** Design inovador que impede o encravamento das cubetas durante o armazenamento, facilitando o manuseamento e otimizando o processo de secagem.

- **Bordos Reforçados:** Canto 25% mais resistente e raio pequeno que aumentam a durabilidade do rebordo e maximizam a capacidade útil da cubeta.
- **Versatilidade Operacional:** Adequada para conservação, confeitaria, transporte e apresentação de alimentos, tanto em buffets quentes como frios.

#### **Qual a principal vantagem do sistema anti-atasco?**

O sistema anti-atasco impede que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a organização, o acesso e melhorando a higiene ao permitir uma secagem mais eficiente.

#### **Esta cubeta pode ser utilizada em fornos ou banhos-maria?**

Sim, a cubeta é fabricada em aço inoxidável 18/10, o que lhe confere alta resistência a temperaturas elevadas, sendo adequada para confeitaria e manutenção em buffets quentes ou banhos-maria.

#### **Qual a importância do canto reforçado?**

O canto reforçado, com 25% mais resistência, aumenta significativamente a durabilidade do rebordo da cubeta, minimizando o risco de deformações e prolongando a vida útil do produto em ambientes de uso intensivo.

#### **Para que tipo de alimentos é mais indicada uma cubeta perfurada?**

As cubetas perfuradas são ideais para escorrer líquidos, cozer a vapor, descongelar alimentos ou para manter produtos quentes sem acumulação de condensação, como legumes cozidos, massas ou batatas fritas.

#### **As dimensões GN 1/3 são compatíveis com que tipo de equipamentos?**

As cubetas GN 1/3 (325x176 mm) são um padrão internacional e compatíveis com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como fornos combinados, banhos-maria, frigoríficos, vitrines e carros de transporte que aceitem o formato Gastronorm.