

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/6 150mm Aço Inoxidável 18/10 2.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP161501	Modelo:	P161501
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010474

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P161501
EAN	8421661010474

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 em aço inoxidável 18/10, com 150 mm de profundidade e 2.2L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, com 150 mm de profundidade e fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece uma capacidade de 2.2 litros, sendo essencial para a gestão eficiente de alimentos em qualquer cozinha profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene no uso diário.

Cubeta Gastronorm GN 1/6 Inox — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Metálico
Largura	176 mm
Profundidade	162 mm
Altura	150 mm
Capacidade	2.2 L
Peso	0.44 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeção, hotéis e serviços de catering. Perfeita para conservação de ingredientes, apresentação em buffets quentes ou frios, transporte de alimentos e organização em áreas de preparação.

Cubeta GN 1/6 — Principais Vantagens

Esta cubeta destaca-se pelo seu sistema antiatasco, que previne 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, garantindo um investimento duradouro para o seu negócio.

Qual a principal vantagem do sistema antiatasco?

O sistema antiatasco impede que as cubetas fiquem encravadas umas nas outras durante o armazenamento, facilitando a separação, o manuseamento e a secagem após a lavagem, o que contribui para uma melhor higiene e eficiência operacional.

Este material é adequado para altas temperaturas?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é altamente resistente a temperaturas elevadas, tornando esta cubeta ideal para utilização em fornos, banhos-maria e buffets quentes, sem comprometer a sua integridade ou a segurança alimentar.

Qual a durabilidade esperada do canto reforçado?

O canto reforçado é 25% mais resistente que os modelos standard, o que aumenta significativamente a durabilidade do bordo da cubeta, minimizando o risco de deformações e prolongando a vida útil do produto, mesmo em uso intensivo.

Posso usar esta cubeta para conservação em frio?

Sim, o aço inoxidável 18/10 é perfeitamente adequado para conservação de alimentos em ambientes refrigerados ou congelados, mantendo a qualidade e a higiene dos produtos. É ideal para frigoríficos e câmaras de frio.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 6 unidades, garantindo que possa equipar a sua cozinha com o número necessário para uma operação eficiente.