

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/9 Polipropileno 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1910P1	Modelo:	P1910P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661190114

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1910P1
EAN	8421661190114
Formato GN	GN1/9
Material	Polipropileno
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em polipropileno transparente, 100mm de profundidade e 0.77L de capacidade. Ideal para conservação de alimentos de -40°C a 110°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9 em polipropileno transparente é uma solução robusta para a conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas extremas de -40°C a 110°C.

cubeta gastronorm gn 1/9 — cubeta gastrónorm gn 1/9 — Cubeta GN 1/9 —
Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/9
Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Dimensões Externas (C x L x A)	176 x 108 x 100 mm
Altura Útil	100 mm
Capacidade	0.77 L
Peso	0.11 kg
Intervalo de Temperatura	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta GN 1/9 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e hotéis. É ideal para a organização e armazenamento de pequenas porções de ingredientes, molhos, especiarias ou guarnições em bancadas de preparação, frigoríficos ou buffets. A sua versatilidade permite o uso em roulotes, food trucks, pastelarias com confeitão e hamburgarias, otimizando o espaço e a higiene alimentar.

Cubeta Polipropileno — Principais Vantagens

Fabricada em polipropileno de alta qualidade, esta cubeta oferece durabilidade e resistência a impactos. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, agilizando o trabalho na cozinha. A ampla gama de temperaturas suportadas (-40°C a 110°C) confere-lhe uma flexibilidade excepcional, podendo ser utilizada em congeladores, frigoríficos, despensas ou micro-ondas, garantindo a frescura e a qualidade dos alimentos.