

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cubeta Gastronorm GN 1/9 100mm Aço Inoxidável 0.8L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP191001	Modelo:	P191001
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010504

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P191001
EAN	8421661010504
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 0.8 L de capacidade. Possui sistema anti-atasco e bordo reforçado para durabilidade.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9, com 100 mm de profundidade e 0.8 litros de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

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

Material	Aço inoxidável 18/10
Dimensões (L x P x A)	176 x 162 x 100 mm
Capacidade	0.8 L
Peso	0.27 kg
Sistema	Anti-atasco para fácil armazenamento e secagem
Bordo	Reforçado (25% mais resistente) com raio pequeno

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para a organização e serviço em diversos estabelecimentos, como snack-bares, roulotes, food trucks, e cafés com cozinha. É perfeita para armazenar pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos, ou para apresentar guarnições em buffets de hotéis e cantinas. A sua dimensão GN 1/9 permite otimizar o espaço em balcões refrigerados ou aquecidos, sendo versátil para a conservação, transporte e apresentação de alimentos.

Cubeta GN — Principais Vantagens

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

- O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e melhorando a higiene.
- Bordo reforçado em 25% e raio pequeno aumentam a durabilidade e a capacidade útil da cubeta.
- Versátil para conservação, confecção, transporte e apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes.
- Garante um uso higiênico e intensivo, essencial para o ritmo de cozinhas profissionais.