

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Cubeta Gastronorm GN 1/9 65mm Aço Inoxidável 0.6L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP190651	Modelo:	P190651
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661010498

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P190651
EAN	8421661010498
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e 0.6 L de capacidade. Ideal para conservação, confeção e serviço em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9, fabricada em aço inoxidável 18/10, é uma solução robusta e higiénica para a gestão de alimentos em cozinhas profissionais. Com 65 mm de profundidade e 0.6 litros de capacidade, é ideal para diversas aplicações.

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

Tamanho Gastronorm	GN 1/9
Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	0.6 L
Profundidade	65 mm
Largura	176 mm
Profundidade (externa)	162 mm
Peso	0.22 kg
Sistema Anti-atasco	Sim
Canto Reforçado	Sim

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm 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 de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento de pequenas porções em frigoríficos, ou para servir condimentos e molhos em buffets de pastelarias, snack-bares e roulotes. A sua

versatilidade permite a utilização em banho-maria, fornos e câmaras frigoríficas, adaptando-se a churrasqueiras, pizzarias e serviços de catering.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e deformação, mesmo sob uso intensivo e temperaturas extremas.
- **Higiene Otimizada:** O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas, facilitando a secagem e melhorando a higiene no armazenamento.
- **Design Robusto:** O canto reforçado e o raio pequeno aumentam a durabilidade do bordo e a capacidade útil, garantindo uma vida útil prolongada.
- **Versatilidade de Uso:** Adequada para conservação, confeção, transporte e apresentação de alimentos, tanto em ambientes quentes como frios.
- **Compatibilidade Padrão:** O formato Gastronorm GN 1/9 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável 18/10 para esta cubeta?

O aço inoxidável 18/10 confere à cubeta uma resistência superior à corrosão, a altas temperaturas e a impactos, garantindo uma longa durabilidade e mantendo a higiene essencial em ambientes profissionais.

Como o sistema anti-atasco desta cubeta melhora a operação na cozinha?

O sistema anti-atasco foi concebido para evitar que as cubetas fiquem presas umas nas outras durante o empilhamento, facilitando o manuseamento, o armazenamento e a secagem, o que otimiza o fluxo de trabalho e a higiene.

Posso utilizar esta cubeta GN 1/9 tanto em fornos como em câmaras frigoríficas?

Sim, esta cubeta em aço inoxidável 18/10 é extremamente versátil e adequada para uma vasta gama de temperaturas, sendo perfeita para conservação em frio, confeção em forno e apresentação em banho-maria.

Qual a capacidade útil desta cubeta Gastronorm GN 1/9?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9 tem uma capacidade útil de 0.6 litros, ideal para pequenas porções de ingredientes, molhos, condimentos ou para organizar componentes em buffets e áreas de preparação.

A limpeza e manutenção desta cubeta são simples para um uso diário intensivo?

Sim, o aço inoxidável 18/10 e o design com cantos reforçados e raio pequeno facilitam a limpeza manual ou em máquina de lavar louça profissional, assegurando uma manutenção higiénica e eficiente no dia a dia.