

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 rápido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/9 Policarbonato 0,54L - Profundidade 65mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1906C1	Modelo:	P1906C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661190619

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1906C1
EAN	8421661190619
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN1/9
Material	Policarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em polycarbonato transparente, com 0,54L de capacidade e 65mm de profundidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9 em polycarbonato transparente é uma solução robusta e versátil para armazenamento e exposição de alimentos em cozinhas profissionais e áreas de serviço de sala. O seu design claro permite uma excelente visibilidade do conteúdo, otimizando a gestão e apresentação.

cubeta gastrorm gn 1/9 — cubeta gastrornom GN 1/9 — Cubeta GN 1/9 —
Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/9
Capacidade	0,54 L
Profundidade	65 mm
Largura	176 mm
Comprimento	162 mm
Intervalo de Temperatura	-40 °C a 130 °C
Peso	0,12 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta GN 1/9 é ideal para a organização de pequenos ingredientes em bancadas de preparação, como temperos, molhos ou guarnições. É também perfeita para a exposição de condimentos em buffets de restaurantes, hotéis e cantinas, ou para o armazenamento de porções individuais em frigoríficos e congeladores. Encontra aplicação em snack-bares, roulotes, pastelarias e cozinhas de catering que necessitam de versatilidade e higiene na gestão de alimentos.

Cubeta Policarbonato — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricada em policarbonato resistente, suporta o uso diário intenso em ambientes profissionais, minimizando a necessidade de substituição.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para temperaturas de -40 °C a 130 °C, permitindo o seu uso seguro em frigoríficos, congeladores e micro-ondas, bem como em banhos-maria.
- **Visibilidade:** O material transparente facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a eficiência operacional.
- **Higiene:** A superfície lisa e não porosa do policarbonato é fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar e conformidade com as normas.
- **Compatibilidade GN:** Encaixa perfeitamente em sistemas Gastronorm padrão, facilitando a integração em bancadas, carros e equipamentos de buffet existentes.