

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm 1/9 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90942	Modelo:	90942
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661909426

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90942
EAN	8421661909426
Formato GN	GN1/9
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/9 em aço inoxidável com 100 mm de profundidade. Ideal para buffets e preparação, garante durabilidade, higiene e eficiência na retenção de calor.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/9 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade, é essencial para a organização e manutenção de alimentos em buffets e áreas de preparação profissional. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene.

Cubeta Gastronorm 1/9 — Cubeta Gastronorm GN 1/9 100mm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm
Dimensão Gastronorm	GN 1/9
Profundidade da Cubeta	100 mm
Material	Aço Inoxidável
Dimensões Externas (C x L)	175 mm x 106 mm

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, pastelarias com área de confecção e food trucks. Perfeita para manter ingredientes refrigerados na área de preparação ou para servir condimentos e pequenas porções de alimentos em mesas de buffet e balcões de serviço.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- Construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e resistência à corrosão.
- Cantos reforçados e bordas planas que otimizam a retenção de vapor, resultando numa maior eficiência energética.

- Design com orelhas de empilhamento anti-encravamento, facilitando a separação e o manuseamento das cubetas.
- Fácil de limpar e higienizar, cumprindo as normas de segurança alimentar mais exigentes.
- Compatível com todos os equipamentos Gastronorm padrão, oferecendo versatilidade na sua utilização.

Qual a principal vantagem do aço inoxidável nesta cubeta?

O aço inoxidável garante uma durabilidade excepcional, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, características essenciais para a higiene e longevidade em ambientes de cozinha profissional.

Esta cubeta pode ser utilizada em banhos-maria ou mesas de vapor?

Sim, o design com bordas planas e aros mais altos foi otimizado para evitar a perda de vapor, tornando-a altamente eficiente para uso em banhos-maria e mesas de vapor, mantendo os alimentos quentes por mais tempo.

É fácil empilhar e desempilhar estas cubetas?

Sim, as cubetas possuem orelhas de empilhamento anti-encravamento, uma característica que permite uma fácil separação e elevação, otimizando o armazenamento e o manuseamento diário.

Quais as dimensões exatas desta cubeta Gastronorm 1/9?

Esta cubeta tem uma dimensão externa de 175 mm de comprimento por 106 mm de largura, com uma profundidade de 100 mm, correspondendo ao padrão Gastronorm 1/9.

É necessário adquirir uma quantidade mínima?

Sim, a quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 6 unidades, ideal para equipar ou renovar o seu serviço de forma eficiente.