

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

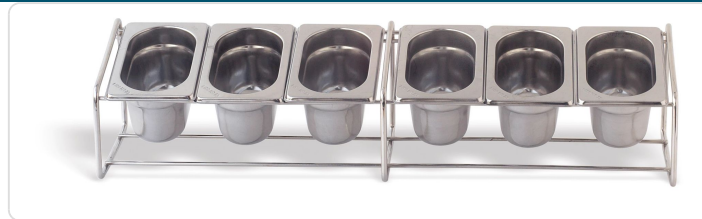


Suporte para Cubetas GN 1/9 Aço Inoxidável com 6 Cubetas

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100005P	Modelo:	P100005P
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100052

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100005P
EAN	8421661100052
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável com 6 cubetas GN 1/9 de 65 mm de profundidade, ideal para organizar ingredientes e otimizar o espaço em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Este suporte de aço inoxidável com seis cubetas GN 1/9 de 65 mm de profundidade é ideal para a organização eficiente de ingredientes em áreas de preparação ou serviço de buffet.

Suporte Cubetas GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	176 mm
Profundidade	162 mm
Altura	150 mm
Peso	2.36 kg
Capacidade	6 cubetas GN 1/9
Profundidade Cubetas	65 mm
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este suporte é uma solução prática para a organização de pequenos ingredientes e condimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para balcões de saladas em restaurantes, áreas de preparação de sanduíches em snack-bares e roulotés, buffets de pequeno-almoço em hotéis, ou para a organização de toppings em pizzarias e hamburgarias. A sua versatilidade também o torna útil em cantinas e cozinhas de catering para manter os alimentos acessíveis e higiénicos.

Suporte GN — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Higiene:**** Fabricado em aço inoxidável, garante resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as normas de higiene alimentar.
- ****Organização Eficiente:**** Permite manter seis tipos diferentes de ingredientes organizados e facilmente acessíveis, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha ou no serviço.
- ****Melhor Fluxo de Ar:**** As patas curtas elevam as cubetas, promovendo uma melhor circulação de ar e contribuindo para a manutenção da temperatura dos alimentos.

- ****Versatilidade:**** Embora inclua cubetas de aço inoxidável, o suporte é compatível com cubetas GN 1/9 de polycarbonato ou polipropileno, oferecendo flexibilidade de uso.
- ****Pronto a Usar:**** Fornecido montado, o conjunto está pronto para ser utilizado imediatamente após a receção, sem necessidade de montagem complexa.

Qual o material do suporte e das cubetas incluídas?

Tanto o suporte como as seis cubetas GN 1/9 incluídas são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Este suporte é compatível com outros tamanhos de cubetas GN?

Este suporte foi concebido especificamente para cubetas GN 1/9. Não é compatível com outros tamanhos de cubetas GN, mas pode ser utilizado com cubetas GN 1/9 de polycarbonato ou polipropileno.

As cubetas incluídas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça?

Sim, as cubetas de aço inoxidável são totalmente aptas para máquina de lavar loiça, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção da higiene.

Qual a função das patas curtas no suporte?

As patas curtas do suporte elevam as cubetas, permitindo uma melhor circulação de ar por baixo e à volta das mesmas. Isto ajuda a manter a temperatura dos alimentos de forma mais uniforme, seja quente ou fria.

É possível adquirir cubetas GN 1/9 adicionais separadamente?

Sim, a Hotelequip dispõe de uma vasta gama de cubetas GN 1/9 em diversos materiais, como aço inoxidável, polycarbonato e polipropileno, que podem ser adquiridas separadamente para complementar o seu equipamento.