

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.



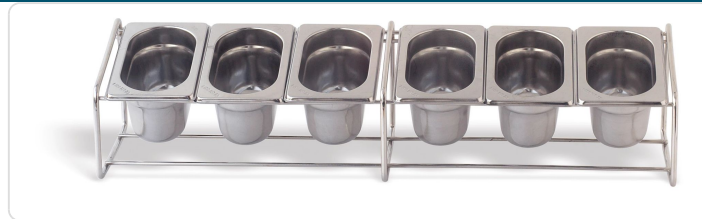
Acesso rapido
ao produto

Suporte para Cubetas GN 1/6 Inox - 4 Cubetas x 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP100008P	Modelo:	P100008P
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661100083

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P100008P
EAN	8421661100083
Material	Inox

Descricao Resumida

Suporte robusto em aço inoxidável para 4 cubetas GN 1/6 de 100mm de profundidade. Ideal para organização e elevação de ingredientes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este suporte em aço inoxidável foi concebido para organizar e elevar cubetas Gastronorm, otimizando o fluxo de ar e facilitando o acesso aos ingredientes em qualquer ambiente profissional.

Suporte Cubetas GN — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Largura	680 mm
Profundidade	150 mm
Altura	100 mm
Peso	2.51 kg
Capacidade	4 cubetas GN 1/6 x 100 mm

Aplicações Profissionais

Este suporte é ideal para balcões de buffet em hotéis, áreas de preparação em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, ou em food trucks e roulotes que necessitem de organização eficiente de ingredientes e alimentos.

Suporte Cubetas GN — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável, garante resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Higiene:** A elevação das cubetas melhora o fluxo de ar e facilita a limpeza da área de trabalho, contribuindo para a segurança alimentar.
- **Organização:** Permite manter os ingredientes organizados e facilmente acessíveis, otimizando o espaço e a eficiência na preparação ou serviço.
- **Versatilidade:** Compatível com cubetas Gastronorm de aço inoxidável, polycarbonato ou polipropileno, oferecendo flexibilidade de uso.

Qual o material de fabrico deste suporte?

Este suporte é fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo robustez e resistência à corrosão para uso profissional contínuo.

Que tipo de cubetas Gastronorm são compatíveis?

O suporte é compatível com 4 cubetas Gastronorm GN 1/6 com 100 mm de profundidade, podendo ser de aço inoxidável, policarbonato ou polipropileno.

Quais as vantagens de ter as cubetas elevadas?

A elevação das cubetas melhora o fluxo de ar à volta dos alimentos, ajuda a manter a temperatura e facilita o acesso e a manipulação dos ingredientes, além de promover uma melhor higiene.

Este suporte requer montagem?

Não, este suporte é fornecido montado e pronto a utilizar, bastando posicioná-lo na sua área de trabalho.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material de fácil limpeza e manutenção, resistente a manchas e odores, ideal para ambientes de cozinha profissional.