

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 GN 1/9 Policarbonato 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1910C1	Modelo:	P1910C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661190121

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1910C1
EAN	8421661190121
Formato GN	GN1/9
Material	Policarbonato
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em policarbonato transparente, com 100mm de profundidade e 0.77L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40°C a 130°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9 em policarbonato transparente é uma solução robusta para armazenamento, preparação e serviço de alimentos. Com uma profundidade de 100 mm e capacidade de 0.77 litros, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/9
Profundidade GN	100 mm
Capacidade	0.77 L
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Largura Externa	176 mm
Profundidade Externa	162 mm
Altura Externa	100 mm
Peso	0.15 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 130°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de saladas em pizzarias, ou para organizar ingredientes em food trucks e roulotes. A sua versatilidade permite o armazenamento refrigerado, congelação e aquecimento em banho-maria ou micro-ondas, adaptando-se a diversas necessidades de preparação e serviço de mesa.

Cubeta Policarbonato — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em policarbonato robusto, resiste a impactos e ao uso intensivo diário em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 130°C, sendo adequada para congelação, refrigeração e aquecimento.
- ****Visibilidade Otimizada:**** O material transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, agilizando o serviço e a gestão de stocks.
- ****Higiene e Facilidade de Limpeza:**** Superfície lisa e resistente a manchas, fácil de lavar e manter, cumprindo os rigorosos padrões de higiene.
- ****Compatibilidade Gastronorm:**** O formato padrão GN 1/9 assegura um encaixe perfeito em todos os equipamentos Gastronorm, otimizando o espaço e a eficiência operacional.