

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

Recipiente Gastronorm 1/4 Aço Inoxidável 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJ90442	Modelo:	90442
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661904421

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	90442
EAN	8421661904421
Formato GN	GN1/4
Material	Inox
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável de 100 mm de profundidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço em cozinhas profissionais. Empilhável e robusto.

Descricao Completa

Este recipiente Gastronorm 1/4 em aço inoxidável, com 100 mm de profundidade, é fabricado em conformidade com a norma EN631-1, garantindo a sua adequação para uso profissional em cozinhas.

Cubeta Gastronorm 1/4 — Recipiente Gastronorm — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Tamanho GN	1/4
Profundidade	100 mm
Largura	160 mm
Comprimento	263 mm
Espessura	Calibre 22
Norma	EN631-1
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Este recipiente Gastronorm é essencial para a organização e eficiência em diversas cozinhas profissionais. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares, pastelarias com confecção, hotéis e serviços de catering. Perfeito para armazenamento de alimentos, preparação de ingredientes, exposição em buffets e transporte seguro de refeições.

Recipiente GN — Principais Vantagens

Os cantos reforçados em forma de bico facilitam o despejo e a extração dos alimentos, minimizando o desperdício. Os bordos planos com abas mais altas ajudam a reter o vapor, otimizando a eficiência térmica. As patilhas de empilhamento anti-encravamento permitem uma fácil separação e elevação, agilizando as operações diárias. A construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e resistência para um uso intensivo.