

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

Suporte para 8 Cubas GN 1/3 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP80730	Modelo:	P80730
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661807319

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P80730
EAN	8421661807319
Material	Inox

Descricao Resumida

Suporte em aço inoxidável para 8 cubas Gastronorm GN 1/3, ideal para buffets e áreas de preparação. Robusto, higiênico e fácil de limpar. Dimensões: 738x465x600 mm.

Descricao Completa

Este suporte robusto em aço inoxidável foi concebido para organizar e apresentar até 8 cubas Gastronorm GN 1/3, ideal para buffets ou áreas de preparação em cozinhas profissionais.

suporte cubetas GN 1/3 — Suporte Cubas GN — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	8 cubas GN 1/3
Largura	738 mm
Profundidade	465 mm
Altura	600 mm
Peso	5.38 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este suporte é indispensável para buffets de pequeno-almoço em hotéis, linhas de self-service em cantinas escolares ou empresariais, e para a organização eficiente de ingredientes em áreas de preparação de restaurantes, churrasqueiras e food trucks.

Suporte GN — Principais Vantagens

Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional. A sua estrutura otimiza o espaço, permitindo uma apresentação organizada e um acesso rápido aos alimentos, melhorando a eficiência do serviço ou da preparação.

Este suporte é compatível com que tipo de cubas Gastronorm?

Este suporte foi especificamente desenhado para acomodar até 8 cubas Gastronorm de tamanho GN 1/3.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higienização, características cruciais para o uso em cozinhas profissionais.

Como se efetua a limpeza e manutenção deste suporte?

A limpeza é simples, bastando utilizar água morna e detergente neutro. O aço inoxidável permite uma higienização eficaz e rápida, mantendo o equipamento em ótimas condições.

Este suporte requer montagem?

Não, este suporte é fornecido já montado e pronto a utilizar, permitindo uma instalação imediata na sua área de trabalho.

Pode ser utilizado em diferentes ambientes de serviço?

Sim, a sua versatilidade torna-o adequado para buffets, linhas de serviço, balcões de preparação e até para organização interna em cozinhas de restaurantes e cantinas.