

# 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: 23/06/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Cubeta Gastronorm GN 1/9 100mm Aço Inoxidável 0.8L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP191001	<b>Modelo:</b>	P191001
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661010504

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P191001
<b>EAN</b>	8421661010504

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em aço inoxidável 18/10, com 100 mm de profundidade e 0.8 L de capacidade. Possui sistema anti-atasco e bordo reforçado para durabilidade.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9, com 100 mm de profundidade e 0.8 litros de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10, garantindo resistência e higiene para uso intensivo em cozinhas profissionais e áreas de serviço.

### **cubeta gastronorm — cubeta gastrónorm GN 1/9 — Cubeta GN — Características Técnicas**

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	176 x 162 x 100 mm
<b>Capacidade</b>	0.8 L
<b>Peso</b>	0.27 kg
<b>Sistema</b>	Anti-atasco para fácil armazenamento e secagem
<b>Bordo</b>	Reforçado (25% mais resistente) com raio pequeno

### **Aplicações Profissionais**

Esta cubeta é ideal para a organização e serviço em diversos estabelecimentos, como snack-bares, roulotes, food trucks, e cafés com cozinha. É perfeita para armazenar pequenas quantidades de ingredientes, molhos, condimentos, ou para apresentar guarnições em buffets de hotéis e cantinas. A sua dimensão GN 1/9 permite otimizar o espaço em balcões refrigerados ou aquecidos, sendo versátil para a conservação, transporte e apresentação de alimentos.

### **Cubeta GN — Principais Vantagens**

- Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada resistência à corrosão e suporta temperaturas elevadas.
- O sistema anti-atasco evita que as cubetas fiquem presas, facilitando o armazenamento e melhorando a higiene.

- Bordo reforçado em 25% e raio pequeno aumentam a durabilidade e a capacidade útil da cubeta.
- Versátil para conservação, confeitaria, transporte e apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes.
- Garante um uso higiênico e intensivo, essencial para o ritmo de cozinhas profissionais.