

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bandeja GN 1/1 Aço Inoxidável 10mm Profundidade 1.25L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP110101	<b>Modelo:</b>	P110101
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661614580

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P110101
<b>EAN</b>	8421661614580

### Descricao Resumida

Bandeja GN 1/1 em aço inoxidável 18/10 com 10mm de profundidade e 1.25L de capacidade. Ideal para cozinhar, armazenar e servir em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta bandeja GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 10mm de profundidade e 1.25 litros de capacidade, é um equipamento essencial para a organização e eficiência em cozinhas profissionais.

### bandeja GN 1/1 — Bandeja GN — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	530 mm
<b>Profundidade</b>	325 mm
<b>Altura</b>	10 mm
<b>Capacidade</b>	1.25 L
<b>Peso</b>	1.05 kg

### Aplicações Profissionais

Esta bandeja GN 1/1 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas empresariais e hospitalares. A sua versatilidade permite utilizá-la em buffets frios ou quentes, na preparação de alimentos em cozinhas profissionais, no transporte de ingredientes ou na organização de frigoríficos em pastelarias e cafés com cozinha.

### Bandeja GN — Principais Vantagens

Fabricada em aço inoxidável 18/10, esta bandeja oferece elevada resistência a impactos e corrosão, garantindo uma longa vida útil. O seu design com cantos reforçados e a capacidade de empilhamento facilitam o armazenamento e otimizam o espaço na cozinha. É uma solução prática e higiénica para cozinhar, transportar, armazenar e apresentar alimentos com segurança e eficiência.