

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Cubeta Gastronorm GN 1/4 100mm Profundidade Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1410BF	Modelo:	P1410BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661141055

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1410BF
EAN	8421661141055

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 transparente, 100mm de profundidade e 2.46L de capacidade. Fabricada em copolímero livre de BPA, resistente a temperaturas de -40°C a 90°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4, com 100 mm de profundidade e 2,46 litros de capacidade, é fabricada em copolímero transparente, garantindo segurança alimentar e durabilidade para uso profissional em diversas condições de temperatura.

Cubeta Gastronorm GN 1/4 — cubeta gastronorm — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Copolímero livre de BPA
Cor	Transparente
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	100 mm
Capacidade	2.46 L
Peso	0.28 kg
Intervalo de Temperatura	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Ideal para organização e armazenamento em cozinhas profissionais, como cantinas escolares, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias e roulotes. Perfeita para exposição em buffets de hotéis ou para preparação de ingredientes em qualquer área de produção alimentar, garantindo a frescura e visibilidade dos produtos.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar:**** Fabricada em copolímero totalmente livre de Bisfenol-A (BPA), evitando a migração de químicos para os alimentos.
- ****Visibilidade Superior:**** O design transparente permite uma identificação rápida e eficiente do conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- ****Durabilidade e Resistência:**** Material robusto e resistente a impactos, ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta um vasto intervalo de temperaturas, sendo adequada para congelação, refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.
- ****Otimização do Espaço:**** O padrão Gastronorm 1/4 facilita a organização e o empilhamento com outras cubetas e tampas GN.