

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 1/1 200mm Profundidade 25.5L Copolímero

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1120BF	Modelo:	P1120BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661112031

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1120BF
EAN	8421661112031

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 de 200mm de profundidade e 25.5L, fabricada em copolímero transparente sem BPA. Ideal para armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, com 200 mm de profundidade e 25.5 litros de capacidade, é fabricada em copolímero transparente sem BPA, ideal para o armazenamento seguro e organização de alimentos em cozinhas profissionais.

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

Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Profundidade	200 mm
Capacidade	25.5 L
Material	Copolímero sem BPA
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 200 mm
Peso	1.35 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering. É ideal para o armazenamento refrigerado ou à temperatura ambiente de ingredientes, a organização de produtos em despensas e câmaras frigoríficas, e o transporte seguro de alimentos preparados. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação de ementas.

Cubeta GN — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Fabricada em copolímero 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a não contaminação dos alimentos.
- **Durabilidade:** Material resistente a impactos, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade Térmica:** Adequada para uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, permitindo o uso em congeladores, frigoríficos e banhos-maria (até 90°C).
- **Visibilidade:** O design transparente permite uma visualização clara do conteúdo, facilitando a identificação e o controlo de stock.
- **Organização:** O formato Gastronorm padrão GN 1/1 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o espaço.