

# 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

## Cubeta Gastronorm GN 1/2 200mm Profundidade 11.2L Transparente

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP1220BF	<b>Modelo:</b>	P1220BF
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661122078

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P1220BF
<b>EAN</b>	8421661122078

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 de 200mm de profundidade e 11.2L de capacidade, fabricada em copolímero transparente sem BPA. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, com 200 mm de profundidade e capacidade de 11.2 litros, é fabricada em copolímero resistente a impactos e totalmente isenta de Bisfenol-A (BPA), garantindo a máxima segurança alimentar para o seu negócio.

### cubeta gastronorm gn 1/2 — Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

<b>Tamanho Gastronorm</b>	GN 1/2
<b>Profundidade</b>	200 mm
<b>Capacidade</b>	11.2 L
<b>Material</b>	Copolímero sem BPA
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	325 x 265 x 200 mm
<b>Peso</b>	0.76 kg
<b>Temperatura de Operação</b>	-40°C a 90°C

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a pastelarias com confeitaria e serviços de catering. Perfeita para o armazenamento seguro de ingredientes em câmaras frigoríficas, despensas ou para a exposição de alimentos em buffets e balcões refrigerados, garantindo a organização e frescura dos produtos.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- **\*\*Segurança Alimentar:\*\*** Fabricada em copolímero 100% isento de BPA, assegura que os alimentos não são contaminados por substâncias nocivas.
- **\*\*Durabilidade:\*\*** O material resistente a impactos garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.
- **\*\*Versatilidade Térmica:\*\*** Suporta temperaturas de -40°C a 90°C, sendo adequada para congelação, refrigeração e manutenção de temperatura em banho-maria (não para cozedura direta).
- **\*\*Visibilidade:\*\*** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação.
- **\*\*Organização:\*\*** O formato Gastronorm padrão GN 1/2 facilita a arrumação e o empilhamento, contribuindo para um espaço de trabalho mais organizado e eficiente.