

# 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: 07/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Cubeta Gastronorm GN 1/9 0.77L Profundidade 100mm Sem BPA

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJP1910BF | <b>Modelo:</b> | P1910BF       |
| <b>Marca:</b> | Pujadas   | <b>EAN:</b>    | 8421661910095 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | P1910BF       |
| <b>EAN</b>    | 8421661910095 |

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/9 em copoliéster 100% livre de BPA. Capacidade de 0.77L e 100mm de profundidade. Resistente, transparente e compatível com norma EN 631.1.

## Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/9, fabricada em copoliéster 100% livre de Bisfenol-A (BPA), oferece uma alternativa robusta ao policarbonato. Cumpre a norma EN 631.1, garantindo compatibilidade universal em cozinhas profissionais.

### Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| <b>Material</b>     | Copolímero livre de BPA |
| <b>Cor</b>          | Transparente            |
| <b>Largura</b>      | 176 mm                  |
| <b>Profundidade</b> | 162 mm                  |
| <b>Altura</b>       | 100 mm                  |
| <b>Capacidade</b>   | 0.77 L                  |
| <b>Peso</b>         | 0.15 kg                 |
| <b>Norma</b>        | EN 631.1                |
| <b>Livre de BPA</b> | Sim                     |

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para utilização em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas e pastelarias para a organização de ingredientes, preparação de *mise en place* e armazenamento refrigerado. É também adequada para buffets frios em hotéis e eventos, garantindo a higiene e visibilidade dos alimentos.

### Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em copoliéster 100% livre de Bisfenol-A (BPA), assegurando a segurança alimentar.

- Excelente transparência e alta resistência ao impacto, ideal para o uso diário em ambientes profissionais.
- Totalmente compatível com a norma europeia EN 631.1, integrando-se perfeitamente em qualquer sistema Gastronorm.
- Design empilhável que otimiza o espaço de armazenamento na sua cozinha ou câmara frigorífica.
- Constitui uma alternativa durável e segura ao policarbonato, mantendo a qualidade dos seus produtos.

#### **Qual a vantagem de uma cubeta sem Bisfenol-A (BPA)?**

A ausência de BPA garante que não há migração de substâncias químicas para os alimentos, promovendo maior segurança alimentar e saúde para os seus clientes e equipa em cozinhas profissionais.

#### **Esta cubeta é compatível com outros equipamentos Gastronorm?**

Sim, esta cubeta cumpre a norma europeia EN 631.1, o que assegura a sua compatibilidade com todos os sistemas e equipamentos Gastronorm padrão na sua cozinha profissional, desde fornos a câmaras frigoríficas.

#### **Pode ser utilizada para armazenamento em câmaras frigoríficas?**

Sim, é ideal para o armazenamento de produtos em câmaras frigoríficas, bem como para a preparação de ingredientes. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho.

#### **Como devo limpar e manter esta cubeta?**

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície. A sua resistência ao impacto facilita a manutenção e prolonga a vida útil do produto.

#### **Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?**

A quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 42 unidades. Esta condição permite-lhe equipar a sua cozinha profissional com a quantidade necessária para uma gestão eficiente.