

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Cubeta Gastronorm GN 1/2 Policarbonato 8.7L Profundidade 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP1215C1	<b>Modelo:</b>	P1215C1
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661121576

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P1215C1
<b>EAN</b>	8421661121576

### Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em policarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Capacidade de 8.7L e profundidade de 150mm. Resistente a temperaturas de -40°C a 130°C.

## Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em policarbonato transparente é uma solução robusta e versátil para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes profissionais. Com 8.7 litros de capacidade e 150mm de profundidade, garante organização e higiene.

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

<b>Material</b>	Policarbonato
<b>Cor</b>	Transparente
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	325 x 265 x 150 mm
<b>Capacidade</b>	8.7 L
<b>Peso</b>	0.64 kg
<b>Temperatura de Operação</b>	-40 °C a 130 °C
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	24 unidades

### Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em diversas cozinhas profissionais e serviços de sala. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e hotéis. Permite a exposição organizada de saladas, acompanhamentos ou sobremesas em buffets de catering e eventos, ou em pastelarias com confecção. A sua resistência a altas temperaturas torna-a adequada para reaquecimento em micro-ondas em snack-bares ou roulotes, e para transporte seguro de alimentos preparados.

### Cubeta Policarbonato — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato robusto para longa durabilidade e resistência a impactos.

- Design transparente que permite uma visibilidade imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- Ampla gama de temperatura de operação (-40 °C a 130 °C), adequada para congelação, refrigeração e reaquecimento.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em bancadas, carros e buffets existentes.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

#### **Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para cubetas GN?**

O policarbonato oferece a vantagem da transparência, permitindo visualizar o conteúdo sem abrir a cubeta, e é mais leve. É ideal para armazenamento a frio, transporte e exposição, enquanto o aço inoxidável é preferível para cozedura e aquecimento direto.

#### **Esta cubeta pode ser utilizada no forno?**

Não, esta cubeta de policarbonato não é adequada para uso em fornos convencionais. A sua gama de temperatura máxima é de 130 °C, sendo ideal para refrigeração, congelação e reaquecimento em micro-ondas.

#### **É possível empilhar estas cubetas para otimizar o espaço?**

Sim, estas cubetas Gastronorm são desenhadas para serem empilháveis, tanto vazias como com tampas (vendidas separadamente), permitindo uma otimização eficiente do espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa.

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

A quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 24 unidades, garantindo que os profissionais possam adquirir um volume adequado para as suas operações.

#### **Esta cubeta é segura para contacto com alimentos?**

Sim, o policarbonato utilizado é um material de grau alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.