

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Cuba Gastronorm GN 1/4 Policarbonato 100mm Profundidade 2.46L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1410C1	Modelo:	P1410C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661141024

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1410C1
EAN	8421661141024
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/4
Material	Policarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em polycarbonato transparente, com 100 mm de profundidade e 2.46L de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos, suporta -40°C a 130°C.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/4 em polycarbonato transparente é uma solução versátil para armazenamento, preparação e serviço de alimentos em cozinhas profissionais. Com 100 mm de profundidade e 2,46 litros de capacidade, oferece excelente visibilidade e resistência térmica.

Cubeta Gastronorm GN 1/4 — cubeta gastronom — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Tamanho GN	1/4
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	100 mm
Capacidade	2.46 L
Peso	0.28 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 130 °C

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, food trucks e roulotes. É perfeita para o armazenamento seguro de ingredientes em frigoríficos e congeladores, para a preparação de pratos em bancadas e para o serviço de alimentos em buffets e linhas de self-service, garantindo a organização e a higiene alimentar. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho.

Policarbonato — Principais Vantagens

O policarbonato confere a esta cuba uma durabilidade excepcional, resistindo a impactos e a uma ampla gama de temperaturas, desde o congelamento profundo até ao aquecimento em micro-ondas. A sua transparência permite uma visualização imediata do conteúdo, reduzindo o tempo de procura e o desperdício. É um material leve, fácil de manusear e limpar, contribuindo para a eficiência e higiene na cozinha profissional.

Qual a gama de temperaturas suportada por esta cuba?

Esta cuba de policarbonato suporta temperaturas entre -40 °C e 130 °C, tornando-a adequada para congelamento, refrigeração e aquecimento.

Posso usar esta cuba em micro-ondas?

Sim, a cuba é segura para uso em micro-ondas, dado o seu limite de temperatura de 130 °C, ideal para aquecer alimentos.

Como devo limpar e manter a cuba de policarbonato?

Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro. Pode ser lavada na máquina de lavar louça. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e a superfície.

Esta cuba é empilhável com outras cubas Gastronorm?

Sim, as cubas Gastronorm são desenhadas para serem empilháveis, otimizando o espaço de armazenamento e facilitando o transporte.

Qual a vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para cubas GN?

O policarbonato oferece a vantagem da transparência para fácil visualização do conteúdo, é mais leve e geralmente mais económico. O aço inoxidável é mais robusto para altas

temperaturas e uso intensivo.