

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 rápido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 6L 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1210P1	Modelo:	P1210P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1210P1
EAN	8421661121026
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente, com 100 mm de profundidade e 6 litros de capacidade. Ideal para conservação e preparação de alimentos, suporta temperaturas de -40°C a 110°C.

Descricao Completa

A cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente oferece uma solução robusta para conservação e preparação de alimentos. Com 100 mm de profundidade e 6 litros de capacidade, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	100 mm
Capacidade	6 L
Largura	325 mm
Comprimento	265 mm
Intervalo de Temperatura	-40°C a 110°C
Peso	0.37 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e cantinas a pastelarias e hotéis. É ideal para a conservação de ingredientes no frigorífico ou

congelador, para o transporte seguro de alimentos em serviços de catering, para a organização de bancadas de preparação ou para a apresentação em buffets e linhas de serviço. A sua versatilidade permite o uso em hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks, otimizando o armazenamento e a gestão de stocks.

Cubeta GN 1/2 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Resistência:**** Fabricada em polipropileno de alta qualidade, suporta o uso intensivo diário e resiste a impactos.
- ****Ampla Intervalo de Temperatura:**** Pode ser utilizada em temperaturas de -40°C a 110°C, sendo adequada para congelamento, refrigeração, aquecimento em micro-ondas e conservação em banho-maria.
- ****Visibilidade Transparente:**** O material transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a organização da cozinha.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa do polipropileno torna a limpeza rápida e higiénica, essencial em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade de Uso:**** Perfeita para armazenamento, preparação, transporte e serviço de alimentos, adaptando-se a diversas fases do processo culinário.

Esta cubeta pode ir ao forno?

Não, esta cubeta de polipropileno é resistente a temperaturas até 110°C, sendo adequada para micro-ondas e banho-maria, mas não para fornos convencionais que atingem temperaturas superiores.

Qual a principal vantagem do polipropileno?

A principal vantagem é a sua versatilidade térmica, permitindo o uso seguro em congeladores (-40°C) e para aquecimento (até 110°C), além da sua durabilidade e transparência para fácil visualização do conteúdo.

É compatível com outras cubetas Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho Gastronorm GN 1/2, é totalmente compatível com outros equipamentos e acessórios que sigam o padrão GN, como carrinhos, balcões refrigerados e banhos-maria.

?

Qual a capacidade real desta cubeta?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 tem uma capacidade de 6 litros, ideal para armazenar quantidades médias de ingredientes ou preparações em cozinhas profissionais.

É segura para contacto com alimentos?

Sim, o polipropileno utilizado é um material seguro para contacto alimentar, cumprindo as normas de higiene e segurança exigidas para equipamentos de cozinha profissional.