

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/2 65mm 4L Transparente sem BPA

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206BF	Modelo:	P1206BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661120685

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206BF
EAN	8421661120685
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 transparente de 4L, fabricada em copolímero sem BPA. Ideal para armazenamento seguro de alimentos, suporta -40°C a 90°C.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, com 65 mm de profundidade e 4 litros de capacidade, é fabricada em copolímero transparente sem Bisfenol-A (BPA), ideal para o armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

cuba gastronorm gn 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Copolímero sem BPA
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 65 mm
Capacidade	4 L
Intervalo de Temperatura	-40°C a 90°C
Peso	0.43 kg
Unidades por Embalagem	24

Aplicações Profissionais

Utilização versátil em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e hotéis para organização e conservação de ingredientes. Adequada para armazenamento em frigoríficos, despensas e para transporte em serviços de catering e food trucks.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Material de copolímero resistente a impactos, garantindo durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Completamente livre de Bisfenol-A (BPA), assegurando a segurança alimentar e a não contaminação dos produtos.
- Design transparente que permite uma excelente visibilidade do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a identificação rápida dos alimentos.
- Amplo intervalo de temperatura (-40°C a 90°C), tornando-a adequada para congelação, refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.
- Formato Gastronorm padrão GN 1/2, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.

Qual a principal vantagem de uma cubeta sem BPA?

A principal vantagem é a segurança alimentar. O material sem Bisfenol-A (BPA) garante que não há migração de substâncias químicas para os alimentos, protegendo a saúde dos consumidores e cumprindo as normas de higiene.

Pode ser utilizada em congeladores e fornos?

Esta cubeta é adequada para congeladores e refrigeração, suportando temperaturas de até -40°C. No entanto, não é recomendada para uso em fornos, uma vez que o seu intervalo máximo de temperatura é de 90°C.

Qual a capacidade exata desta cubeta GN 1/2?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 tem uma profundidade de 65 mm e oferece uma capacidade útil de 4 litros, sendo ideal para porções médias de ingredientes ou alimentos preparados.

Como se limpa e mantém esta cubeta?

A cubeta pode ser lavada manualmente com água e detergente neutro ou em máquina de lavar louça profissional. O material de copolímero é resistente e fácil de higienizar, mantendo a transparência com a limpeza regular.

É compatível com outras cubetas Gastronorm?

Sim, por ser um formato padrão Gastronorm GN 1/2, esta cubeta é totalmente compatível com outros equipamentos e cubetas GN que sigam as mesmas normas de dimensão, facilitando a organização e o empilhamento.