

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 Polipropileno 8.7L 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1215P1	Modelo:	P1215P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121521

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1215P1
EAN	8421661121521
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente com 8.7L de capacidade e 150mm de profundidade. Ideal para armazenamento e preparação de alimentos, suporta -40°C a 110°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente é essencial para o armazenamento e preparação de alimentos. Com 150mm de profundidade e 8.7 litros de capacidade, suporta temperaturas de -40°C a 110°C, garantindo versatilidade.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	150 mm
Capacidade	8.7 L
Peso	0.45 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e cantinas a pastelarias e hotéis. É perfeita para o armazenamento refrigerado de ingredientes, organização de câmaras frigoríficas, transporte de alimentos em catering, e até para utilização em buffets frios ou quentes (até 110°C). A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo,

otimizando a gestão de stocks em qualquer cozinha profissional.

Cubeta Polipropileno — Principais Vantagens

- Construção robusta em polipropileno, garantindo durabilidade e resistência ao uso diário intenso.
- Ampla faixa de temperatura de -40°C a 110°C, permitindo utilização em congeladores, frigoríficos, despensas e micro-ondas.
- Material transparente que facilita a visualização imediata do conteúdo, agilizando o serviço e a gestão de inventário.
- Formato Gastronorm GN 1/2, compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.
- Fácil de limpar e higienizar, essencial para manter os padrões de segurança alimentar.

Esta cubeta pode ser utilizada no congelador?

Sim, esta cubeta de polipropileno é resistente a temperaturas até -40°C, sendo perfeitamente adequada para utilização em congeladores.

Qual a capacidade exata desta cubeta GN 1/2?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 tem uma capacidade de 8.7 litros, ideal para o armazenamento de quantidades médias de alimentos.

É possível aquecer alimentos nesta cubeta?

Sim, o polipropileno desta cubeta suporta temperaturas até 110°C, permitindo a sua utilização em micro-ondas ou para manter alimentos quentes em banho-maria (com tampa adequada).

Esta cubeta 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.

Qual a vantagem do polipropileno transparente?

A transparência do polipropileno permite uma visualização rápida e fácil do conteúdo da cubeta, otimizando a organização e o controlo de stock na cozinha profissional. ?