

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/9 65mm Copoliester Transparente Sem BPA

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1906BF	Modelo:	P1906BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661190626

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1906BF
EAN	8421661190626
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/9
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/9 de 65mm de altura, fabricada em copoliester transparente 100% livre de BPA. Ideal para armazenamento e preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/9 de 65 mm de altura é fabricada em copoliester 100% livre de Bisfenol-A (BPA), oferecendo uma alternativa robusta e transparente ao policarbonato para uso profissional. Cumpre a norma europeia EN 631.1, garantindo compatibilidade com todos os sistemas e equipamentos Gastronorm em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 1/9 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Copolímero livre de BPA
Cor	Transparente
Largura	176 mm
Comprimento	108 mm
Altura	65 mm
Capacidade	0.54 L
Peso	0.12 kg
Unidades por embalagem	54

Aplicações Profissionais

Esta cuba GN 1/9 é ideal para a organização e armazenamento de pequenas quantidades de ingredientes em câmaras frigoríficas, balcões refrigerados ou áreas de preparação. É perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de manter condimentos, molhos ou pequenas porções de alimentos frescos e visíveis. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional.

Cuba Copoliester — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar:**** Fabricada em copoliester 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança dos alimentos armazenados.
- ****Durabilidade:**** Apresenta excelente resistência ao impacto, sendo mais robusta que outras opções de plástico.
- ****Transparência:**** A alta transparência permite uma visualização clara do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a identificação rápida.
- ****Compatibilidade:**** Totalmente compatível com o sistema Gastronorm EN 631.1, encaixando perfeitamente em equipamentos standard.
- ****Otimização de Espaço:**** Design empilhável que permite poupar espaço de armazenamento quando as cubas não estão em uso.

Esta cuba é segura para contacto com alimentos quentes?

Sim, o copoliester é um material seguro para contacto alimentar e pode ser utilizado com alimentos quentes, embora seja mais comumente aplicado em armazenamento a frio e preparação.

Posso usar esta cuba no forno ou micro-ondas?

Não, esta cuba de copoliester não é adequada para uso em fornos convencionais ou micro-ondas. É projetada para armazenamento, preparação e serviço a frio ou à temperatura ambiente.

Qual a diferença entre copoliester e policarbonato?

O copoliester é uma alternativa ao policarbonato, sendo a principal diferença a ausência de Bisfenol-A (BPA) na sua composição, tornando-o uma opção mais segura para a saúde e o ambiente. Ambos oferecem boa transparência e resistência.

Esta cuba pode ser lavada na máquina de lavar louça profissional?

Sim, a cuba de copoliester é resistente e pode ser lavada em máquinas de lavar louça profissionais, facilitando a sua limpeza e manutenção diária.

É possível adquirir tampas para esta cuba?

Sim, existem tampas Gastronorm GN 1/9 compatíveis disponíveis separadamente para esta cuba, permitindo um armazenamento hermético e higiénico dos alimentos.