

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 1/4 150mm Profundidade Copolímero Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1415BF	Modelo:	P1415BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661141550

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1415BF
EAN	8421661141550
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 transparente, 150mm de profundidade e 3,47L de capacidade. Fabricada em copolímero sem BPA, ideal para conservação e organização de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4, com 150 mm de profundidade e 3,47 litros de capacidade, é fabricada em copolímero transparente, garantindo o armazenamento seguro de alimentos sem Bisfenol-A (BPA).

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

Material	Copolímero sem BPA
Cor	Transparente
Largura Externa	265 mm
Comprimento Externo	162 mm
Profundidade da Cubeta	150 mm
Capacidade	3.47 L
Peso	0.35 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e conservação de ingredientes em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, hamburgarias e food trucks. Adequada para buffets frios em hotéis e eventos, e para a preparação de mise en place em qualquer estabelecimento de restauração.

Cubeta GN 1/4 — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em copolímero resistente a impactos, assegurando uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- ****Segurança Alimentar:**** Material 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a integridade e segurança dos alimentos armazenados.
- ****Visibilidade:**** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- ****Versatilidade:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, sendo adequada para congelamento, refrigeração e banho-maria.
- ****Organização:**** O padrão Gastronorm GN 1/4 facilita a integração em sistemas de armazenamento e transporte existentes, promovendo a eficiência.

Qual a capacidade exata desta cubeta GN 1/4?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 tem uma capacidade de 3,47 litros, ideal para o armazenamento de porções médias de ingredientes ou alimentos preparados.

Posso usar esta cubeta no congelador ou em banho-maria?

Sim, esta cubeta é projetada para operar numa ampla gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, tornando-a adequada para uso em congeladores, frigoríficos e em banho-maria.

O material é seguro para contacto com alimentos?

Absolutamente. A cubeta é fabricada em copolímero 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo que não há transferência de substâncias nocivas para os alimentos.

Quais as dimensões desta cubeta Gastronorm?

As dimensões externas desta cubeta Gastronorm GN 1/4 são 265 mm de largura por 162 mm de comprimento, com uma profundidade interna de 150 mm.

Esta cubeta é resistente a impactos?

Sim, o copolímero utilizado na sua fabricação confere-lhe uma elevada resistência a impactos, tornando-a durável e adequada para o uso diário em cozinhas profissionais.