

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba GN 1/1 Melamina Branca 40 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP22054	Modelo:	P22054
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661220545

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P22054
EAN	8421661220545
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Contentor Gastronorm 1/1 em melamina branca, com 40 mm de profundidade. Ideal para buffets e exposição de alimentos, resistente e fácil de limpar. Suporta -20 °C a 70 °C.

Descricao Completa

Este contentor Gastronorm 1/1 em melamina branca, com 40 mm de profundidade, é uma solução robusta e versátil para o serviço de buffet e exposição de alimentos em qualquer estabelecimento profissional.

cubeta gn 1/1 melamina — Cuba GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Contentor Gastronorm
Tamanho GN	1/1
Material	Melamina
Cor	Branco
Profundidade Interna	40 mm
Largura	530 mm
Profundidade Externa	325 mm
Peso	1.42 kg
Intervalo de Temperatura	-20 °C a 70 °C
Certificação	SGS para contacto alimentar

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, serviços de catering, cantinas, e restaurantes que necessitam de apresentar alimentos de forma higiénica e apelativa. Adequado para exposição em vitrines refrigeradas ou balcões de serviço em pastelarias, cafés com cozinha, e snack-bares.

Cuba Melamina — Principais Vantagens

A melamina confere durabilidade e leveza, tornando este contentor resistente a impactos e corrosão. O seu design com cantos reforçados previne amolgadelas, enquanto o interior liso facilita a limpeza. É uma opção segura para contacto alimentar, suportando temperaturas entre -20 °C e 70 °C, ideal para diversas necessidades de serviço.

É seguro utilizar este contentor para contacto direto com alimentos?

Sim, este contentor é fabricado em melamina não tóxica e inodora, com certificação SGS para contacto alimentar, garantindo total segurança.

Qual o intervalo de temperaturas que este contentor suporta?

Suporta temperaturas entre -20 °C e 70 °C, sendo adequado para refrigeração e manutenção de alimentos à temperatura ambiente ou ligeiramente aquecidos.

Este contentor é resistente a impactos e fácil de limpar?

Sim, a melamina é um material durável e leve, com cantos reforçados para resistir a amolgadelas. O seu interior liso facilita a limpeza rápida e eficiente.

Posso usar este contentor em banho-maria ou fornos?

Não, o intervalo de temperatura máximo de 70 °C significa que não é adequado para uso em banho-maria quente, fornos ou micro-ondas. É ideal para exposição a frio ou temperatura ambiente.

Quais as dimensões exatas deste contentor Gastronorm 1/1?

Este contentor tem as dimensões padrão GN 1/1, com 530 mm de largura, 325 mm de profundidade e 40 mm de altura (profundidade interna).