

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

Cuba Gastronorm GN 1/3 Transparente 3.5L - 100mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1310BF	Modelo:	P1310BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661131094

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1310BF
EAN	8421661131094
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 transparente de 3.5L, 100mm de profundidade, fabricada em copolímero sem BPA. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos entre -40°C e 90°C.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/3, fabricada em copolímero transparente sem Bisfenol-A (BPA-free), é ideal para o armazenamento e exposição segura de alimentos. Com 100 mm de profundidade e 3.5 litros de capacidade, suporta temperaturas de -40°C a 90°C.

cubeta gastronorm 1/3 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Copolímero (BPA-free)
Cor	Transparente
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	100 mm
Capacidade	3.5 L
Peso	0.37 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é uma solução versátil para cozinhas profissionais, cantinas escolares, restaurantes de bairro, pastelarias, hotéis, food trucks e serviços de catering. É ideal para o armazenamento organizado de ingredientes em câmaras frigoríficas ou despensas, para a exposição de saladas, frutas ou outros alimentos em buffets e balcões refrigerados, e para a preparação

eficiente de refeições, mantendo os alimentos visíveis e protegidos.

Segurança Alimentar — Principais Vantagens

- ****Material Seguro:**** Fabricada em copolímero sem Bisfenol-A (BPA-free), garante que os alimentos não são contaminados por substâncias nocivas.
- ****Visibilidade Total:**** O design transparente permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação.
- ****Ampla Gama de Temperaturas:**** Suporta temperaturas de -40°C a 90°C, adequada para congelação, refrigeração e manutenção de alimentos quentes (não para cozedura).
- ****Durabilidade:**** O copolímero resistente a impactos assegura uma longa vida útil, mesmo em ambientes de uso intensivo.
- ****Higiene Fácil:**** A superfície lisa e não porosa facilita a limpeza e desinfeção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.