

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

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Transparente 150mm Profundidade 19.6L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1115BF	Modelo:	P1115BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661111577

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1115BF
EAN	8421661111577
Capacidade (L)	16–25 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 transparente em copolímero livre de BPA, com 19.6L de capacidade e 150mm de profundidade. Ideal para armazenamento seguro de alimentos de -40°C a 90°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em copolímero transparente e livre de Bisfenol-A, oferece uma capacidade de 19.6 litros e uma profundidade de 150 mm, ideal para armazenamento seguro de alimentos em ambientes profissionais.

cubeta gastrônomo gn 1/1 150mm — Cubeta Gastronorm GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm GN 1/1
Material	Copolímero (Livre de Bisfenol-A)
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 150 mm
Capacidade	19.6 L
Intervalo de Temperatura	-40°C a 90°C
Peso	1.12 kg

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para a organização e armazenamento de alimentos em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, cantinas e pastelarias com confeitaria, até hotéis, catering e food trucks. A sua padronização GN 1/1 permite uma integração fácil em bancadas refrigeradas, buffets e carros de transporte, otimizando o fluxo de trabalho na área de preparação e serviço.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Construção robusta em copolímero resistente a impactos para maior durabilidade.
- Material livre de Bisfenol-A (BPA-free) garante a segurança alimentar.
- Design transparente permite uma visualização rápida e fácil do conteúdo.

- Amplo intervalo de temperatura (-40°C a 90°C) para uso em congeladores, frigoríficos e banhos-maria.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm GN 1/1 para máxima versatilidade e eficiência.

Qual o material desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta é fabricada em copolímero de alta resistência, sendo totalmente livre de Bisfenol-A (BPA-free), garantindo a segurança dos alimentos.

Posso utilizar esta cubeta no congelador?

Sim, esta cubeta suporta temperaturas até -40°C, sendo perfeitamente adequada para uso em congeladores e câmaras de ultracongelação.

É compatível com equipamentos Gastronorm?

Sim, esta cubeta tem o tamanho padrão GN 1/1 (530x325 mm), garantindo compatibilidade com a maioria dos equipamentos Gastronorm existentes no mercado.

Qual a capacidade exata desta cubeta?

A cubeta Gastronorm GN 1/1 com 150 mm de profundidade oferece uma capacidade útil de 19.6 litros.

A cubeta é transparente?

Sim, o design transparente desta cubeta permite uma fácil e rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a preparação.