

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 1/3 Polipropileno Transparente 3.5L 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1310P1	Modelo:	P1310P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661131018

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1310P1
EAN	8421661131018
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3

Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 de polipropileno transparente, 3.5L, ideal para conservação e aquecimento (-40°C a 110°C). Otimize a gestão na sua cozinha.

Descricao Completa

A eficiência na gestão de stocks e a segurança alimentar são cruciais em qualquer cozinha profissional. Esta cubeta Gastronorm 1/3 em polipropileno transparente, com 3.5 litros de capacidade, oferece uma solução robusta e versátil para a conservação e preparação de alimentos, adaptando-se a múltiplos ambientes de temperatura, desde o frio intenso à confeção controlada.

Cubeta Gastronorm 1/3 — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Profundidade	100 mm
Largura	325 mm
Altura	100 mm
Capacidade	3.5 Litros
Peso	0.26 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria que necessita de porcionar ingredientes para uma produção diária, ou para o gerente de um restaurante de tapas que organiza a sua mise en place, esta cubeta é ideal. A sua resistência a variações térmicas torna-a perfeita para a rotação de stock em frigoríficos de cafetarias ou para a apresentação de acompanhamentos em buffets de hotel, garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta cubeta Gastronorm destaca-se pela sua adaptabilidade única. Fabricada em polipropileno de alta qualidade, suporta temperaturas de -40°C a 110°C, permitindo uma transição fluida entre ultracongelação, refrigeração e reaquecimento no micro-ondas. A sua transparência facilita a identificação imediata dos alimentos, otimizando o controlo de stock e a gestão de prazos de validade para qualquer operação profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a resistência térmica desta cubeta Gastronorm?

Esta cubeta de polipropileno foi concebida para suportar uma ampla gama de temperaturas, desde -40°C até 110°C. Isto permite a sua utilização versátil em ambientes como congeladores, frigoríficos, despensas ou micro-ondas para reaquecimento.

Posso utilizar esta cubeta num forno convencional ou de alta temperatura?

Não, esta cubeta não é adequada para fornos convencionais ou de alta temperatura, pois a sua resistência máxima é de 110°C. É ideal para banhos-maria ou micro-ondas, mas não para cozedura em fornos.

Como devo proceder à limpeza e higienização deste recipiente?

Para garantir a máxima higiene e durabilidade, lave a cubeta com água morna e detergente neutro. Pode ser lavada na máquina lava-loiça profissional, respeitando sempre o limite de temperatura de 110°C para evitar deformações.

?

Quais são as vantagens do polipropileno transparente para a conservação de alimentos?

O polipropileno transparente oferece excelente visibilidade do conteúdo, facilitando a gestão visual do stock e o controlo do método FIFO (First-In, First-Out). É um material durável, leve e resistente a impactos, ideal para o uso diário em cozinhas profissionais.

Esta cubeta é compatível com outros equipamentos Gastronorm existentes na minha cozinha?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho Gastronorm GN 1/3, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos que aceitam o sistema GN, como buffets, banhos-maria, frigoríficos e vitrines, otimizando a padronização e o aproveitamento de espaço.