

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 GN 1/1 Melamina Branca 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP23031	Modelo:	P23031
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661231312

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P23031
EAN	8421661231312
Cor	Branco
Material	Melamina

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm 1/1 em melamina branca, com 65mm de profundidade. Ideal para buffets frios, empilhável e resistente, suporta temperaturas de -20°C a 70°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm 1/1, fabricada em melamina branca, oferece uma profundidade de 65mm, ideal para buffets frios e exposição de alimentos com controlo de temperatura.

Cubeta GN 1/1 Slim — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Melamina
Cor	Branco
Formato GN	1/1
Profundidade	65 mm
Largura	530 mm
Profundidade (total)	325 mm
Altura	70 mm
Peso	1.32 kg
Intervalo de Temperatura	-20 °C a 70 °C
Certificação	SGS para contacto com alimentos

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotel, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias com área de refeições e empresas de catering. A sua versatilidade permite a exposição de saladas, sobremesas frias, frutas ou outros alimentos que necessitem de controlo de temperatura dentro do seu intervalo de operação.

Cubeta Melamina — Principais Vantagens

A melamina confere a esta cubeta uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a ideal para uso intensivo em ambientes profissionais. O seu design permite o empilhamento eficiente para otimização do espaço de armazenamento. Além disso, o material é não tóxico, inodoro e possui um interior liso que facilita a limpeza e manutenção da higiene, essencial em qualquer operação de serviço de alimentos.