

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

Cubeta Gastronorm GN 1/4 de Copolímero 1.65L, 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1406BF	Modelo:	P1406BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140669

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1406BF
EAN	8421661140669
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN1/4
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em copolímero, livre de BPA, ideal para conservação segura e organização eficiente com 1.65L e 65mm de profundidade.

Descrição Completa

Otimize a gestão da sua mise en place e conservação de ingredientes com a cubeta gastronorm de copolímero GN 1/4. Concebida para resistir ao uso intenso em cozinhas profissionais, esta cubeta transparente oferece uma alternativa segura e durável ao policarbonato, essencial para o cumprimento rigoroso das normas HACCP no serviço contínuo.

Cubeta Gastronorm GN 1/4 — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm
Formato GN	1/4
Material	Copolímero livre de BPA
Cor	Transparente
Largura	265 mm
Profundidade	162 mm
Altura	65 mm
Capacidade	1.65 L
Peso	0.23 kg
Normas	EN 631.1

Empilhável	Sim
------------	-----

Aplicações Profissionais

Esta cubeta gastronorm é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura fiabilidade e segurança alimentar na gestão do stock em câmaras frigoríficas de restaurantes com alta rotação, como pizzarias ou marisqueiras. Perfeita também para o Gestor de Catering que necessita de padronização e resistência no transporte e preparação de alimentos para eventos, ou para o Proprietário de snack-bar que organiza a ementa diária com otimização de espaço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Fabricada em copolímero 100% livre de bisfenol-A (BPA), esta cubeta excede as expectativas de segurança alimentar, em conformidade com a norma europeia EN 631.1. A sua notável transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, crucial para o controlo FIFO (First-In, First-Out) e a minimização do desperdício, enquanto a elevada resistência ao impacto garante uma vida útil prolongada em ambientes de produção intensiva, reduzindo os custos de substituição.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do material copolímero face ao policarbonato?

O copolímero utilizado nesta cubeta gastronorm é 100% livre de Bisfenol-A (BPA), oferecendo uma alternativa mais segura para a conservação de alimentos, especialmente em contacto prolongado. Além disso, mantém uma excelente transparência e uma resistência superior ao impacto.

Esta cubeta GN 1/4 é compatível com todos os equipamentos gastronorm?

Sim, esta cubeta cumpre integralmente a norma europeia EN 631.1, garantindo total compatibilidade com sistemas e equipamentos gastronorm padrão, como balcões refrigerados, fornos combinados e banhos-maria.

Como devo limpar e manter a cubeta para prolongar a sua vida útil?

A limpeza pode ser feita manualmente ou em máquina de lavar louça profissional. Para evitar danos, use detergentes neutros e evite esfregões abrasivos. O copolímero é resistente a manchas e odores, facilitando a higiene diária.

Qual a capacidade real desta cubeta gastronorm de 65mm de profundidade?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 com 65mm de altura possui uma capacidade útil de 1.65 litros. É ideal para porções individuais ou pequenas quantidades de ingredientes, otimizando o controlo de stock e a preparação de pratos.

Posso empilhar várias cubetas deste modelo?

Sim, as cubetas foram concebidas para serem facilmente empilháveis, tanto vazias como cheias, otimizando o espaço de armazenamento em cozinhas profissionais e câmaras frigoríficas. Esta característica melhora a organização e eficiência do fluxo de trabalho.