

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

Cubeta Gastronorm GN 1/3 Polipropileno 150mm Profundidade 5L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1315P1	Modelo:	P1315P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661131513

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1315P1
EAN	8421661131513
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Polipropileno

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente com 150mm de profundidade e 5L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40°C a 110°C para uso versátil.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente é ideal para armazenamento, preparação e exposição de alimentos, suportando temperaturas de -40°C a 110°C.

cubeta gastronom — Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Profundidade GN	150 mm
Capacidade	5 L
Dimensões Externas (L x P x A)	325 x 176 x 150 mm
Peso	0.33 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a organização e higiene são cruciais. Em restaurantes, snack-bares e roulotes, serve para o armazenamento eficiente de ingredientes, preparação de mise en place e exposição de alimentos em buffets ou balcões

refrigerados. Também é indispensável em serviços de catering e eventos, facilitando o transporte e a manutenção da temperatura dos alimentos.

Cubeta Polipropileno — Principais Vantagens

A utilização de polipropileno confere a esta cubeta uma elevada resistência a impactos e a variações de temperatura, garantindo durabilidade no uso diário. A sua transparência permite uma rápida identificação do conteúdo, otimizando a gestão de stocks. É um material seguro para contacto alimentar, fácil de limpar e compatível com máquinas de lavar louça industriais, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos. A sua versatilidade permite o uso em frigoríficos, congeladores e micro-ondas.