

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

Cuba Gastronorm GN 1/3 Policarbonato 100mm Profundidade 3.5L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1310C1	Modelo:	P1310C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661131070

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1310C1
EAN	8421661131070
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/3
Material	Policarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em policarbonato transparente, com 100 mm de profundidade e 3.5 L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40 °C a 130 °C, ideal para armazenamento e serviço.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/3 em policarbonato, com 100 mm de profundidade e 3.5 litros de capacidade, é ideal para armazenamento e serviço em cozinhas profissionais. O seu design transparente facilita a visualização do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação dos alimentos.

cubeta gastrónorm — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Formato GN	1/3
Largura	325 mm
Profundidade	176 mm
Altura	100 mm
Capacidade	3.5 L
Peso	0.37 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 130 °C

Aplicações Profissionais

Esta cuba é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confecção, e serviços de catering. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes, a apresentação de saladas ou sobremesas em buffets, e o transporte seguro de alimentos em roulotes ou food trucks. A sua resistência térmica permite também o uso em banhos-maria para manter alimentos quentes. Fornecida montada — pronta a instalar.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Visibilidade Superior:** O material transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a apresentação dos pratos.
- **Ampla Faixa de Temperatura:** Suporta temperaturas de -40 °C a 130 °C, tornando-a adequada para congelamento, refrigeração, e manutenção de calor em buffets ou banhos-maria.
- **Durabilidade e Leveza:** Fabricada em policarbonato robusto, oferece resistência a impactos e é mais leve que as cubas de aço inoxidável, facilitando o manuseamento.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície lisa do policarbonato é fácil de limpar e pode ser lavada na máquina de lavar louça, garantindo elevados padrões de higiene.
- **Padronização Gastronorm:** O formato GN 1/3 assegura compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como frigoríficos, buffets e carros de transporte.