

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 65mm 2.35L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1306P1	Modelo:	P1306P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661136518

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1306P1
EAN	8421661136518
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/3
Material	Polipropileno

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente, com 65mm de profundidade e 2.35L de capacidade. Ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 em polipropileno é um recipiente versátil e durável, essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 110°C.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 65mm — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 65 mm
Capacidade	2.35 L
Peso	0.21 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. É perfeita para a preparação, armazenamento e serviço de alimentos em restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria, hamburgarias e roulotes. A sua versatilidade permite a utilização em frigoríficos, congeladores, micro-ondas e buffets, otimizando o espaço e a higiene na manipulação de ingredientes e pratos prontos.

Cubeta Polipropileno — Principais Vantagens

- ****Durabilidade:**** Fabricada em polipropileno robusto, resiste ao uso diário intenso em ambientes profissionais.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma ampla gama de temperaturas, permitindo a utilização segura em congeladores, frigoríficos e micro-ondas.
- ****Visibilidade:**** O material transparente facilita a identificação rápida do conteúdo, melhorando a gestão de stocks e a eficiência na cozinha.
- ****Higiene:**** Fácil de limpar e manter, contribuindo para os mais altos padrões de higiene alimentar.
- ****Otimização de Espaço:**** O formato Gastronorm 1/3 maximiza o aproveitamento do espaço em equipamentos de refrigeração e buffets.