

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 1/2 200mm Profundidade 11.2L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1220BF	Modelo:	P1220BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661122078

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1220BF
EAN	8421661122078
Capacidade (L)	11–15 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 de 200mm de profundidade e 11.2L de capacidade, fabricada em copolímero transparente sem BPA. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos.

Descrição Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2, com 200 mm de profundidade e capacidade de 11.2 litros, é fabricada em copolímero resistente a impactos e totalmente isenta de Bisfenol-A (BPA), garantindo a máxima segurança alimentar para o seu negócio.

cubeta gastrónorm gn 1/2 — Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	200 mm
Capacidade	11.2 L
Material	Copolímero sem BPA
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 200 mm
Peso	0.76 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, a pastelarias com confeção e serviços de catering. Perfeita para o armazenamento seguro de ingredientes em câmaras frigoríficas, despensas

ou para a exposição de alimentos em buffets e balcões refrigerados, garantindo a organização e frescura dos produtos.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar:**** Fabricada em copolímero 100% isento de BPA, assegura que os alimentos não são contaminados por substâncias nocivas.
- ****Durabilidade:**** O material resistente a impactos garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta temperaturas de -40°C a 90°C, sendo adequada para congelação, refrigeração e manutenção de temperatura em banho-maria (não para cozedura direta).
- ****Visibilidade:**** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação.
- ****Organização:**** O formato Gastronorm padrão GN 1/2 facilita a arrumação e o empilhamento, contribuindo para um espaço de trabalho mais organizado e eficiente.