

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 1/6 150mm Profundidade Sem Bisfenol-A

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1615BF	Modelo:	P1615BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661161558

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1615BF
EAN	8421661161558
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 de 150mm de profundidade, fabricada em copolímero transparente sem BPA. Ideal para armazenamento seguro de alimentos, com capacidade de 1.95L.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, com 150 mm de profundidade e capacidade de 1,95 litros, é fabricada em copolímero transparente sem Bisfenol-A (BPA), ideal para o armazenamento seguro de alimentos em ambientes profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 1/6 — Cubeta GN — Características Técnicas

Tipo	Cubeta Gastronorm
Tamanho GN	1/6
Profundidade	150 mm
Capacidade	1.95 L
Material	Copolímero sem Bisfenol-A (BPA)
Cor	Transparente
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C
Dimensões (C x L x A)	176 x 162 x 150 mm
Peso	0.25 kg
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é essencial para a organização e conservação de alimentos em cozinhas profissionais, cantinas escolares, restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confecção e serviços de catering. É adequada para armazenar ingredientes preparados, porções individuais ou excedentes, garantindo a higiene e a visibilidade do conteúdo.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

Esta cubeta oferece segurança alimentar superior devido ao seu material sem Bisfenol-A, crucial para a saúde dos seus clientes. A sua construção em copolímero resistente a impactos assegura uma longa durabilidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. A transparência do material permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e reduzindo o desperdício. Além disso, a sua ampla gama de temperatura de operação torna-a versátil para uso em frigoríficos, congeladores e bancadas de preparação.