

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 1/2 Polipropileno 11.2L – 200mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1220P1	Modelo:	P1220P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661122016

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1220P1
EAN	8421661122016
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno de 11.2L, resistente de -40°C a 110°C. Ideal para conservação e aquecimento em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Otimize a organização e o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional com a cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno. Concebida para resistir a temperaturas de -40°C a 110°C, esta cuba versátil é indispensável para a conservação, preparação e aquecimento de alimentos, garantindo a qualidade e segurança alimentar durante todo o processo de confeção.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Dimensões (LxPxA)	325 x 265 x 200 mm
Capacidade	11.2 Litros
Profundidade	200 mm
Peso	0.53 kg
Gama de Temperatura	-40 °C a 110 °C

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de cozinha que gere a mise en place diária em restaurantes de cozinha tradicional ou pastelarias com serviço de refeições, esta cubeta GN 1/2 facilita a organização de ingredientes frescos e pré-preparados. Perfeita para cantinas escolares ou de empresa que precisam de soluções

robustas para o armazenamento e serviço de refeições, e um aliado para serviços de catering ou food trucks que necessitam de versatilidade e durabilidade no transporte e apresentação de alimentos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A distinção deste recipiente reside na sua adaptabilidade superior e resistência. Fabricada em polipropileno de alta qualidade, oferece uma transparência que permite uma visibilidade imediata do conteúdo, otimizando a rotação de stock e o controlo FIFO. A sua capacidade de suportar uma ampla gama de temperaturas (-40°C a 110°C) elimina a necessidade de transferir alimentos entre diferentes recipientes para congelação, refrigeração ou aquecimento no micro-ondas, simplificando as operações e reduzindo o tempo de preparação.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de utilização é mais adequada esta cubeta Gastronorm GN 1/2?

Esta cubeta é ideal para armazenamento seguro de ingredientes no frigorífico, congelador ou despensa, e para aquecimento de alimentos no micro-ondas. A sua resistência a amplas gamas de temperatura torna-a perfeita para a preparação, conservação e até para buffets a temperaturas controladas.

Qual a vantagem do polipropileno transparente sobre outros materiais?

O polipropileno transparente oferece excelente visibilidade do conteúdo, permitindo um controlo rápido e eficiente dos alimentos e facilitando a gestão de stocks. É também um material leve e robusto, com boa resistência a impactos e produtos químicos, além de ser mais económico que o aço inoxidável.

Esta cubeta pode ser utilizada em banhos-maria ou fornos?

Com uma gama de temperatura até 110°C, esta cubeta pode ser usada em banhos-maria que operem dentro desse limite. No entanto, não é recomendada para fornos convencionais com temperaturas superiores, sendo mais adequada para refrigeração, congelação ou aquecimento em micro-ondas.

?

Como devo limpar e manter esta cubeta Gastronorm para garantir a higiene?

A cubeta deve ser lavada com detergente neutro e água quente, podendo ser lavada em máquinas de lavar louça profissionais. É fundamental enxaguar bem e secar completamente para prevenir a proliferação bacteriana e manter a transparência do material, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Esta cubeta GN 1/2 é compatível com todas as bancadas e carrinhos Gastronorm?

Sim, a cubeta possui o formato standard GN 1/2 (325x265 mm), o que a torna compatível com a vasta maioria de equipamentos Gastronorm, incluindo bancadas refrigeradas, fornos combinados, buffets e carrinhos de transporte, assegurando uma integração perfeita na sua cozinha.