

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/1 Polipropileno 150mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1115P1	Modelo:	P1115P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661111515

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1115P1
EAN	8421661111515
Formato GN	GN1/1
Material	Polipropileno
Perfurado	Não

Cor

Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/1 em polipropileno transparente com 150 mm de profundidade e 19.6 L de capacidade. Resistente a temperaturas de -40°C a 110°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/1, fabricada em polipropileno transparente, oferece uma profundidade de 150 mm e uma capacidade de 19.6 litros, sendo uma solução versátil para armazenamento e preparação em cozinhas profissionais.

Cubeta Gastronorm GN 1/1 150mm — Cubeta GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	150 mm
Capacidade	19.6 L
Peso	0.74 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É ideal para o armazenamento seguro de ingredientes frescos, preparação de alimentos, transporte de produtos e até para exposição em buffets refrigerados ou aquecidos (dentro dos limites de temperatura). A sua versatilidade torna-a adequada para pastelarias, churrasqueiras, marisqueiras e serviços de catering.

Polipropileno — Principais Vantagens

A cubeta de polipropileno oferece excelente durabilidade e resistência a impactos, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. A sua transparência permite uma visibilidade imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stocks. Com uma ampla gama de temperaturas de operação, pode ser utilizada no congelador, frigorífico, despensa ou micro-ondas, proporcionando máxima flexibilidade na sua cozinha.