

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



Hotelequip.pt

Cubeta Gastronorm GN 1/2 Polipropileno 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206P1	Modelo:	P1206P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661126519

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206P1
EAN	8421661126519
Formato GN	GN1/2
Material	Polipropileno
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente, com 65 mm de profundidade e 4 L de capacidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, suporta -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em polipropileno transparente, com 65 mm de profundidade e 4 litros de capacidade, é uma solução versátil para o armazenamento, preparação e exposição de alimentos em ambientes de cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm GN 1/2 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4 L
Peso	0.3 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 110 °C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a organização de ingredientes em câmaras frigoríficas, para a preparação de alimentos em bancadas, e para a exposição em buffets de hotéis, serviços de catering e pastelarias com confecção. A sua versatilidade permite utilizá-la em hamburgarias, snack-bares, pizzarias e churrasqueiras para armazenamento de produtos frescos ou pré-preparados.

Polipropileno — Principais Vantagens

- ****Durabilidade e Resistência:**** O polipropileno é um material robusto que suporta o uso diário intensivo em ambientes profissionais, resistindo a impactos e deformações.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequada para utilização em congeladores, frigoríficos e micro-ondas, com um amplo intervalo de temperatura de -40 °C a 110 °C.
- ****Transparência:**** Permite uma excelente visibilidade do conteúdo, facilitando a identificação rápida dos alimentos e a gestão de stocks.
- ****Higiene e Limpeza:**** Superfície lisa e não porosa que impede a acumulação de resíduos, sendo fácil de limpar e higienizar.
- ****Compatibilidade GN:**** O formato Gastronorm 1/2 garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, otimizando o espaço.

Qual a principal vantagem do polipropileno para uma cubeta Gastronorm?

O polipropileno oferece excelente durabilidade, resistência a temperaturas extremas (-40 °C a 110 °C) e transparência, permitindo visualizar facilmente o conteúdo e garantindo uma longa vida útil em cozinhas profissionais.

Posso utilizar esta cubeta no congelador e no micro-ondas?

Sim, esta cubeta de polipropileno é projetada para suportar temperaturas de -40 °C a 110 °C, tornando-a adequada para uso seguro tanto no congelador quanto no micro-ondas.

Esta cubeta é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, sendo uma cubeta de tamanho Gastronorm GN 1/2, é totalmente compatível com a maioria dos carrinhos, fornos combinados, banhos-maria e expositores que seguem o padrão Gastronorm.

Qual a capacidade desta cubeta e para que tipo de uso é recomendada?

Com 4 litros de capacidade e 65 mm de profundidade, é ideal para armazenar pequenas a médias quantidades de ingredientes, molhos, saladas ou para exposição em buffets de menor dimensão.

?

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa do polipropileno facilita a limpeza manual ou em máquina de lavar louça, garantindo a higiene necessária para o manuseamento de alimentos em cozinhas profissionais.