

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



Cubeta Gastronorm GN 1/4 Polycarbonato 1.65L 65mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1406C1	Modelo:	P1406C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661140621

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1406C1
EAN	8421661140621
Capacidade (L)	51–200 L
Formato GN	GN1/4
Material	Polycarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente, 1.65L de capacidade e 65mm de profundidade. Ideal para armazenamento e exposição de alimentos, suporta -40 °C a 130 °C.

Descricao Completa

A cubeta Gastronorm GN 1/4 em policarbonato transparente é uma solução robusta para o armazenamento e exposição de alimentos. Suporta temperaturas de -40 °C a 130 °C, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Cubeta GN 1/4 — Características Técnicas

Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Material	Policarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	265 x 162 x 65 mm
Capacidade	1.65 L
Peso	0.23 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 130 °C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm GN 1/4 é indispensável em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro, tascas e snack-bares, até cantinas empresariais, escolares e hospitalares. É ideal para a organização de ingredientes em bancadas de preparação, armazenamento em frigoríficos e congeladores, ou para a exposição de saladas, molhos e acompanhamentos em buffets

de hotéis, serviços de catering e roulotes. A sua versatilidade permite uma gestão eficiente de alimentos em diversos ambientes de restauração.

Cubeta Policarbonato — Principais Vantagens

Fabricada em policarbonato de alta resistência, esta cubeta oferece durabilidade e resistência a impactos, garantindo uma longa vida útil. A sua transparência permite uma visualização rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stock e a apresentação dos alimentos. A ampla gama de temperaturas suportadas (-40 °C a 130 °C) torna-a adequada para congelação, refrigeração e aquecimento em micro-ondas, proporcionando máxima flexibilidade. O formato Gastronorm padrão assegura compatibilidade com outros equipamentos e sistemas de armazenamento.

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para cubetas GN?

O policarbonato oferece transparência para fácil visualização do conteúdo, é mais leve e geralmente mais silencioso no manuseamento. Além disso, não reage com alimentos ácidos e é adequado para micro-ondas.

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

Sim, pode ser utilizada em banhos-maria até 130 °C. No entanto, não é recomendada para fornos convencionais ou placas de aquecimento diretas, apenas para micro-ondas dentro da sua gama de temperatura.

É segura para contacto com todos os tipos de alimentos?

Sim, o policarbonato é um material seguro para contacto alimentar, não transferindo sabores ou odores para os alimentos e sendo resistente a manchas.

Como devo limpar e manter esta cubeta?

Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos para preservar a transparência e a superfície.

Posso empilhar várias cubetas destas?

Sim, as cubetas Gastronorm são projetadas para serem empilháveis, tanto vazias quanto cheias (com tampas adequadas), otimizando o espaço de armazenamento e transporte.