

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

Cuba Gastronorm GN 1/2 Policarbonato 200mm Profundidade 11.2L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1220C1	Modelo:	P1220C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661122023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1220C1
EAN	8421661122023
Capacidade (L)	11–15 L
Formato GN	GN1/2
Material	Policarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato transparente, com 200mm de profundidade e 11.2L de capacidade. Ideal para armazenamento e serviço de alimentos, suporta -40°C a 130°C.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato transparente é uma solução robusta para armazenamento e serviço de alimentos, suportando temperaturas de -40°C a 130°C, ideal para a exigência profissional.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	200 mm
Capacidade	11.2 L
Peso	0.75 kg
Intervalo de Temperatura	-40°C a 130°C

Aplicações Profissionais

Esta cuba é ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, hotéis e serviços de catering. É perfeita para armazenamento refrigerado, congelamento, aquecimento em banho-maria ou micro-ondas, garantindo a organização e preservação

da qualidade dos alimentos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Durabilidade Superior:**** Fabricada em polycarbonato resistente, assegura anos de utilização intensiva em ambientes profissionais.
- ****Visibilidade Clara:**** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- ****Versatilidade Térmica:**** Suporta uma vasta gama de temperaturas, sendo adequada para refrigeração, congelação e aquecimento, sem comprometer a integridade dos alimentos.
- ****Compatibilidade GN:**** O formato Gastronorm padrão GN 1/2 garante compatibilidade com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional.
- ****Fácil Higienização:**** A superfície lisa do polycarbonato facilita a limpeza, podendo ser lavada em máquina de lavar louça.

Qual o material desta cuba e a sua resistência térmica?

Esta cuba é fabricada em polycarbonato de alta resistência, suportando temperaturas desde -40°C até 130°C, ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Posso utilizar esta cuba em equipamentos como fornos ou micro-ondas?

Sim, a cuba de polycarbonato é adequada para uso em micro-ondas e para aquecimento em banho-maria. Não é recomendada para uso direto em fornos convencionais ou placas de aquecimento.

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 é compatível com outros equipamentos?

Sim, por ser uma cuba Gastronorm padrão GN 1/2, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional, como carros de serviço, balcões refrigerados e buffets.

Como devo proceder à limpeza e manutenção desta cuba?

A cuba pode ser lavada manualmente com detergente neutro e água morna, ou em máquina de lavar louça profissional. Evite produtos abrasivos para preservar a transparência e durabilidade do polycarbonato.

?

Qual a capacidade exata desta cuba GN 1/2 de 200mm de profundidade?

Esta cuba tem uma capacidade útil de 11.2 litros, o que a torna ideal para armazenar e servir quantidades significativas de alimentos em operações de restauração e hotelaria.