

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



Cuba Gastronorm GN 1/1 100mm Profundidade Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1110BF	Modelo:	P1110BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661111072

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1110BF
EAN	8421661111072
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 transparente, 100 mm de profundidade e 13.3 L de capacidade. Fabricada em copolímero resistente e 100% livre de Bisfenol A.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1, com 100 mm de profundidade e capacidade de 13.3 L, é fabricada em copolímero transparente e totalmente livre de Bisfenol A, ideal para armazenamento seguro de alimentos em ambientes profissionais.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Copolímero
Cor	Transparente
Tamanho GN	1/1
Profundidade	100 mm
Dimensões (L x P x A)	530 x 325 x 100 mm
Capacidade	13.3 L
Peso	0.85 kg
Intervalo de Temperatura	-40°C a 90°C
Livre de Bisfenol A (BPA)	Sim

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering que necessitam de soluções eficientes para armazenamento e organização de alimentos em câmaras frigoríficas, despensas ou balcões refrigerados.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- ****Segurança Alimentar:**** Fabricada em copolímero 100% livre de Bisfenol A, garantindo a integridade dos alimentos.

- ****Durabilidade:**** Material resistente ao impacto, projetado para suportar o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- ****Visibilidade Clara:**** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- ****Versatilidade Térmica:**** Adequada para uso em temperaturas de -40°C a 90°C, cobrindo necessidades de congelação, refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.
- ****Padronização GN:**** Compatível com todos os equipamentos e sistemas Gastronorm, facilitando a integração na sua cozinha.