

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

Cuba Gastronorm GN 1/2 150mm Profundidade 8.7L Transparente

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1215BF	Modelo:	P1215BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1215BF
EAN	8421661121583
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/2

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 de 150mm de profundidade e 8.7L, fabricada em copolímero transparente livre de BPA. Ideal para armazenamento seguro de alimentos entre -40°C e 90°C.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2, com 150mm de profundidade e 8.7 litros de capacidade, é fabricada em copolímero transparente livre de Bisfenol-A, ideal para o armazenamento seguro de alimentos em cozinhas profissionais.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	150 mm
Capacidade	8.7 L
Material	Copolímero livre de BPA
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 150 mm
Peso	0.63 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a cantinas escolares e empresariais. A sua versatilidade permite o

armazenamento seguro de ingredientes frescos, a organização de produtos semipreparados em frigoríficos e câmaras de congelação, e a apresentação de alimentos em buffets frios ou quentes (até 90°C). Perfeita para pastelarias, hamburgarias e roulotes que necessitam de otimizar o espaço e manter a higiene alimentar.

Cuba GN — Principais Vantagens

- **Segurança Alimentar:** Fabricada em copolímero 100% livre de Bisfenol-A (BPA), garantindo a não contaminação dos alimentos.
- **Durabilidade:** Material resistente a impactos, concebido para suportar o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.
- **Versatilidade Térmica:** Suporta temperaturas de -40°C a 90°C, adequada para congelação, refrigeração e manutenção de alimentos quentes.
- **Visibilidade:** O design transparente permite uma identificação rápida e fácil do conteúdo, otimizando a gestão de stock.
- **Padronização:** Compatível com o sistema Gastronorm GN 1/2, facilitando a integração em equipamentos e sistemas de armazenamento existentes.