

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.

Image not found or type unknown

Acesso rapido
ao produto

Cubeta Gastronorm GN 1/3 65mm Transparente 2.35L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1306BF	Modelo:	P1306BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661130684

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1306BF
EAN	8421661130684
Capacidade (L)	26–50 L
Cor	Transparente
Formato GN	GN1/3

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/3 de 65mm, fabricada em copolímero sem BPA e transparente. Ideal para armazenamento seguro de alimentos, suporta temperaturas de -40°C a 90°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3, com 65 mm de profundidade, é fabricada em copolímero sem Bisfenol-A (BPA), garantindo a segurança alimentar e a resistência a impactos em ambientes de cozinha profissional.

Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Material	Copolímero sem BPA
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 65 mm
Capacidade	2.35 L
Peso	0.3 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Ideal para a organização e armazenamento seguro de alimentos em diversas cozinhas profissionais. Perfeita para frigoríficos, congeladores e despensas em restaurantes de bairro, snack-bares, cantinas escolares, pastelarias com confeitaria, e lanchonetes. A sua transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e a preparação de ementas em qualquer estabelecimento.

Cubeta Gastronorm — Principais Vantagens

- Fabricada em copolímero resistente a impactos, garantindo durabilidade e longevidade em ambientes de uso intensivo.
- Totalmente isenta de Bisfenol-A (BPA), assegurando a máxima segurança alimentar e a não contaminação dos produtos.
- Design transparente que permite uma visualização imediata do conteúdo, agilizando o trabalho e reduzindo o desperdício.
- Ampla gama de temperatura de operação (-40°C a 90°C), adequada para congelação, refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em equipamentos e sistemas de armazenamento existentes na sua cozinha.

Qual a capacidade exata desta cubeta Gastronorm e as suas dimensões?

Esta cubeta Gastronorm GN 1/3 possui uma capacidade de 2.35 litros e dimensões de 325 mm de largura, 176 mm de profundidade e 65 mm de altura.

Posso utilizar esta cubeta em ambientes de refrigeração e congelação?

Sim, esta cubeta é projetada para operar numa ampla gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, sendo perfeitamente adequada para uso em frigoríficos, congeladores e banhos-maria.

O material desta cubeta é seguro para contacto direto com alimentos?

Sim, a cubeta é fabricada em copolímero de alta qualidade, totalmente isento de Bisfenol-A (BPA), garantindo a máxima segurança e higiene no contacto direto com qualquer tipo de alimento.

Qual a principal vantagem do material transparente?

O design transparente permite uma visualização imediata do conteúdo da cubeta, o que otimiza a gestão de stocks, acelera a identificação de ingredientes e reduz o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

Esta cubeta é compatível com outros equipamentos Gastronorm?

Sim, por ser uma cubeta de tamanho Gastronorm GN 1/3, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de cozinha profissional que utilizam este padrão, como banhos-maria, carrinhos de transporte e expositores refrigerados.