

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

Cubeta Gastronorm GN 1/6 100mm Profundidade 1.4L Sem BPA

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1610BF	Modelo:	P1610BF
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661161053

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1610BF
EAN	8421661161053
Capacidade (L)	Até 6 L
Formato GN	GN1/6
Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/6 de 100mm de profundidade, com 1.4L de capacidade. Fabricada em copolímero transparente, resistente e livre de BPA. Ideal para conservação de alimentos.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/6, com 100 mm de profundidade e capacidade de 1.4 litros, é fabricada em copolímero transparente, garantindo segurança alimentar sem Bisfenol-A (BPA).

Cubeta Gastronorm GN 1/6 — Cubeta Gastronorm — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tamanho Gastronorm	GN 1/6
Profundidade	100 mm
Capacidade	1.4 L
Material	Copolímero (Livre de BPA)
Cor	Transparente
Largura	265 mm
Profundidade (externa)	162 mm
Peso	0.2 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 90°C

Aplicações Profissionais

Esta cubeta é ideal para a conservação e organização de alimentos em diversos ambientes profissionais, como frigoríficos, congeladores e despensas. É uma solução prática para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas, food trucks e qualquer cozinha profissional que necessite de gestão eficiente de ingredientes e preparações.

Cubeta 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 de Temperatura:**** Suporta uma ampla gama de temperaturas, de -40°C a 90°C, adequada para congelação, refrigeração e armazenamento à temperatura ambiente.
- ****Visibilidade:**** O design transparente permite identificar rapidamente o conteúdo, otimizando a gestão de stocks e reduzindo o desperdício.
- ****Organização:**** O formato Gastronorm padrão GN 1/6 facilita a integração em sistemas de armazenamento e transporte existentes.