

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



Cubeta Gastronorm GN 1/2 Policarbonato 8.7L Profundidade 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1215C1	Modelo:	P1215C1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661121576

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1215C1
EAN	8421661121576
Capacidade (L)	7-10 L
Formato GN	GN1/2
Material	Policarbonato

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cubeta Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato transparente, ideal para armazenamento e exposição de alimentos. Capacidade de 8.7L e profundidade de 150mm. Resistente a temperaturas de -40°C a 130°C.

Descricao Completa

Esta cubeta Gastronorm GN 1/2 em polycarbonato transparente é uma solução robusta e versátil para o armazenamento, transporte e exposição de alimentos em ambientes profissionais. Com 8.7 litros de capacidade e 150mm de profundidade, garante organização e higiene.

cubeta gastronorm gn 1/2 — Cubeta GN — Características Técnicas

Material	Polycarbonato
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 150 mm
Capacidade	8.7 L
Peso	0.64 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 130 °C
Quantidade Mínima de Encomenda	24 unidades

Aplicações Profissionais

Esta cubeta Gastronorm é indispensável em diversas cozinhas profissionais e serviços de sala. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e hotéis. Permite a exposição organizada de saladas, acompanhamentos ou sobremesas em buffets de catering e eventos, ou em pastelarias com confecção. A sua resistência a altas

temperaturas torna-a adequada para reaquecimento em micro-ondas em snack-bares ou roulotes, e para transporte seguro de alimentos preparados.

Cubeta Policarbonato — Principais Vantagens

- Construção em policarbonato robusto para longa durabilidade e resistência a impactos.
- Design transparente que permite uma visibilidade imediata do conteúdo, otimizando a gestão de stocks.
- Ampla gama de temperatura de operação (-40 °C a 130 °C), adequada para congelação, refrigeração e reaquecimento.
- Compatibilidade com o sistema Gastronorm, facilitando a integração em bancadas, carros e buffets existentes.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Qual a principal vantagem do policarbonato em relação ao aço inoxidável para cubetas GN?

O policarbonato oferece a vantagem da transparência, permitindo visualizar o conteúdo sem abrir a cubeta, e é mais leve. É ideal para armazenamento a frio, transporte e exposição, enquanto o aço inoxidável é preferível para cozedura e aquecimento direto.

Esta cubeta pode ser utilizada no forno?

Não, esta cubeta de policarbonato não é adequada para uso em fornos convencionais. A sua gama de temperatura máxima é de 130 °C, sendo ideal para refrigeração, congelação e reaquecimento em micro-ondas.

É possível empilhar estas cubetas para otimizar o espaço?

Sim, estas cubetas Gastronorm são desenhadas para serem empilháveis, tanto vazias como com tampas (vendidas separadamente), permitindo uma otimização eficiente do espaço de armazenamento na sua cozinha ou despensa.

Qual a quantidade mínima de encomenda para este produto?

A quantidade mínima de encomenda para esta cubeta Gastronorm é de 24 unidades, garantindo que os profissionais possam adquirir um volume adequado para as suas operações.

Esta cubeta é segura para contacto com alimentos?

Sim, o policarbonato utilizado é um material de grau alimentar, seguro para contacto direto com uma vasta gama de alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais.