

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 1/4 Polipropileno 2.46L Profundidade 100mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1410P1	Modelo:	P1410P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661141017

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1410P1
EAN	8421661141017
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/4
Material	Polipropileno

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente, com 2.46L de capacidade e 100mm de profundidade. Ideal para conservação e organização de alimentos.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/4 em polipropileno transparente é ideal para a conservação e organização de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -40°C a 110°C.

cubeta gastonorm — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Tamanho Gastronorm	GN 1/4
Profundidade	100 mm
Capacidade	2.46 L
Largura	265 mm
Profundidade (da cuba)	162 mm
Altura	100 mm
Peso	0.2 kg
Temperatura de Operação	-40°C a 110°C

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm GN 1/4 é uma solução versátil para a gestão de alimentos em diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e serviços de catering. É adequada para armazenamento em frigoríficos e congeladores, preparação de ingredientes em bancadas ou para exposição em vitrines refrigeradas de pastelarias e snack-bares. A sua resistência a temperaturas elevadas permite também a utilização em banhos-maria ou micro-ondas para reaquecimento.

Cuba Polipropileno — Principais Vantagens

A construção em polipropileno confere a esta cuba uma elevada durabilidade e resistência a impactos, essencial para o uso diário intensivo. A sua transparência permite uma identificação rápida do conteúdo, otimizando a gestão de stocks e evitando aberturas desnecessárias. A capacidade de suportar temperaturas extremas, de -40°C a 110°C, oferece flexibilidade para armazenamento a frio, aquecimento e transporte, tornando-a um elemento indispensável para a eficiência operacional.

Qual a principal vantagem do polipropileno para cubas Gastronorm?

O polipropileno é um material robusto e leve, resistente a impactos e a uma vasta gama de temperaturas (-40°C a 110°C), ideal para armazenamento, preparação e aquecimento de alimentos.

Posso usar esta cuba no congelador e no micro-ondas?

Sim, esta cuba foi concebida para suportar temperaturas de -40°C, sendo segura para uso em congeladores, e até 110°C, permitindo a sua utilização em micro-ondas para reaquecimento.

Que tipo de alimentos posso armazenar nesta cuba GN 1/4?

A capacidade de 2.46 litros e o tamanho GN 1/4 tornam-na adequada para pequenas porções de ingredientes preparados, molhos, condimentos, ou para organizar componentes de pratos em cozinhas com espaço limitado.

Esta cuba é transparente? Ajuda na organização?

Sim, a cuba é transparente, o que permite uma visualização imediata do conteúdo. Isto facilita a gestão de stocks, a identificação rápida de ingredientes e contribui para uma melhor organização da sua cozinha profissional.

?

É fácil de limpar e manter?

?

Sim, o polipropileno é um material não poroso e de superfície lisa, o que facilita a limpeza e higienização, sendo compatível com máquinas de lavar louça industriais.