

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm GN 1/3 Polipropileno 200mm Profundidade 6.35L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1320P1	Modelo:	P1320P1
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661132015

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1320P1
EAN	8421661132015
Capacidade (L)	26–50 L
Formato GN	GN1/3
Material	Polipropileno

Perfurado	Não
Cor	Transparente

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente, com 200 mm de profundidade e 6.35L. Ideal para armazenamento e serviço, suporta -40 °C a 110 °C.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/3 em polipropileno transparente, com 200 mm de profundidade e 6.35 litros, oferece versatilidade para armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -40 °C a 110 °C.

Cubeta Gastronorm GN 1/3 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Material	Polipropileno
Cor	Transparente
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 200 mm
Capacidade	6.35 L
Peso	0.4 kg
Temperatura de Operação	-40 °C a 110 °C

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm GN 1/3 é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para o armazenamento refrigerado de ingredientes em restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, ou para a organização de produtos em bancadas de preparação de pastelarias e hamburgarias. A sua resistência a altas temperaturas permite a utilização em banhos-maria de buffets em hotéis ou eventos de catering, e também para aquecimento rápido em micro-ondas em snack-bares e roulotes. A transparência facilita a identificação rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha industrial.

Cuba GN 1/3 — Principais Vantagens

O polipropileno de alta qualidade garante durabilidade e resistência a impactos, prolongando a vida útil do produto. A vasta gama de temperaturas de operação (-40 °C a 110 °C) confere uma flexibilidade excepcional, permitindo a utilização desde o congelador ao micro-ondas. A sua transparência melhora a visibilidade do conteúdo, facilitando a gestão de stocks e a identificação rápida de ingredientes. O formato Gastronorm 1/3 otimiza o espaço em equipamentos de frio e buffets, contribuindo para uma organização eficiente da cozinha e para a preservação da qualidade dos alimentos.

Qual a principal vantagem do polipropileno para uma cuba Gastronorm?

O polipropileno é um material durável, leve e resistente a uma vasta gama de temperaturas, tornando-o ideal para armazenamento, preparação e serviço de alimentos, desde o congelador ao banho-maria.

Posso usar esta cuba no forno?

Não, esta cuba de polipropileno suporta temperaturas até 110 °C, o que a torna adequada para banho-maria e micro-ondas, mas não para fornos convencionais que atingem temperaturas muito mais elevadas.

É segura para contacto com alimentos?

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

Como devo limpar esta cuba Gastronorm?

Esta cuba pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça profissional. A sua superfície lisa facilita a remoção de resíduos e a manutenção da higiene.

Esta cuba é compatível com tampas?

Sim, esta cuba Gastronorm GN 1/3 é compatível com tampas de tamanho GN 1/3, disponíveis separadamente, que ajudam a preservar a frescura dos alimentos e a evitar contaminação cruzada.