

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

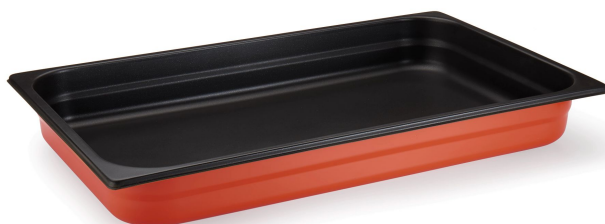


Cuba Gastronorm GN 1/1 8.3L Laranja 65mm Profundidade Aço Inox

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1106F3N	Modelo:	P1106F3N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661106627

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1106F3N
EAN	8421661106627
Capacidade (L)	7-10 L
Cor	Laranja
Formato GN	GN1/1
Material	Inox

Perfurado

Não

Descrição Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, 8.3L, 65mm profundidade, com revestimento antiaderente e base para indução. Ideal para serviço e confeitaria.

Descrição Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1, com 65 mm de profundidade e 8.3 litros de capacidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 com revestimento antiaderente, ideal para indução e diversas aplicações em cozinhas profissionais.

Bandeja GN 1/1 Inox — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Revestimento	Antiaderente
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Capacidade	8.3 L
Peso	3.25 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é uma solução versátil para cozinhas profissionais, ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering. A sua compatibilidade com indução e o revestimento antiaderente tornam-na perfeita para a confeção, transporte, armazenamento e serviço de uma vasta gama de alimentos, desde pratos quentes a saladas frias, em buffets ou balcões de exposição.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A base tipo sanduíche patenteada desta cuba assegura um aquecimento potente e uniforme, crucial para manter a qualidade dos alimentos. A construção robusta em aço inoxidável 18/10, juntamente com as bordas reforçadas, confere-lhe uma elevada resistência a impactos e deformações, garantindo uma longa vida útil. O revestimento antiaderente facilita a libertação dos alimentos e simplifica significativamente a limpeza, otimizando o tempo de trabalho. O seu design colorido em laranja adiciona um toque distintivo e moderno ao serviço de mesa.

Esta cuba Gastronorm é compatível com que tipos de fontes de calor?

Esta cuba é compatível com uma ampla gama de fontes de calor, incluindo indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, graças à sua base tipo sanduíche.

Quais as vantagens do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente garante que os alimentos não se agarram, facilitando a sua remoção e reduzindo o desperdício. Além disso, torna a limpeza da cuba muito mais rápida e eficiente.

Qual a durabilidade esperada desta cuba Gastronorm?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 e com bordas reforçadas, esta cuba é altamente resistente a choques e amolgadelas, garantindo uma durabilidade excecional mesmo em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Pode ser utilizada para serviço de buffet?

Sim, o seu design e cor vibrante tornam-na ideal para o serviço de buffet, permitindo apresentar os alimentos de forma apelativa e funcional, mantendo a temperatura adequada.

Como se deve limpar e manter esta cuba?

Devido ao revestimento antiaderente, a limpeza é simples. Recomenda-se lavar com água morna e detergente suave, utilizando uma esponja não abrasiva para preservar o revestimento. Pode ser lavada na máquina de lavar louça.