

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



Hotelequip.pt

Cuba Gastronorm Porcelana GN 1/1 Branca 65mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP390012	Modelo:	P390012
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661624688

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P390012
EAN	8421661624688
Cor	Branco
Material	Porcelana

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em porcelana branca. Ideal para buffets, garante apresentação elegante e retenção de calor. Dimensões 535x325x65mm.

Descricao Completa

Apresente os seus pratos com distinção com esta travessa Gastronorm GN 1/1 em porcelana branca. Concebida para integrar perfeitamente em equipamentos de buffet, assegura uma retenção de calor excecional e uma superfície não reativa, ideal para servir uma vasta gama de iguarias com elegância e segurança alimentar.

Cuba Gastronorm Porcelana — Características Técnicas

Material	Porcelana
Cor	Branco
Dimensões (LxPxA)	535 x 325 x 65 mm
Peso	4.0 kg
Formato	Gastronorm GN 1/1

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B de hotéis de 4 ou 5 estrelas que procura otimizar a apresentação em buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, garantindo uma estética premium. Perfeita para empresas de catering que realizam eventos com um elevado padrão de exigência, onde a qualidade visual e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. Adequada também para restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais ou espaços de eventos que privilegiam a durabilidade e a fácil higienização, conforme as normas HACCP.

Cuba GN 1/1 Porcelana – Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta cuba de porcelana garante uma diferenciação clara na apresentação dos seus alimentos, elevando a percepção de valor dos seus clientes. A sua capacidade de reter o calor de forma superior ao aço inoxidável ajuda a manter a qualidade dos pratos por mais tempo no buffet.

Adicionalmente, a superfície lisa e não porosa da porcelana facilita a limpeza e impede a absorção de odores e sabores, crucial para a rotação de stock e a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Perguntas Frequentes

Esta cuba é compatível com qualquer chafing dish?

Sim, esta cuba possui as dimensões padrão Gastronorm GN 1/1 (535x325mm), sendo compatível com a maioria dos chafing dishes e equipamentos de buffet que aceitam este formato. Verifique sempre a profundidade máxima suportada pelo seu equipamento.

Como devo limpar e manter a cuba de porcelana?

A cuba de porcelana é fácil de limpar manualmente com água morna e detergente suave. Pode também ser lavada na máquina de lava-louça profissional. Evite choques térmicos extremos para prolongar a sua vida útil.

Qual a vantagem da porcelana na retenção de calor?

A porcelana é um material com excelente capacidade de acumular e distribuir o calor de forma homogénea, mantendo os alimentos quentes por mais tempo no buffet. Isso é crucial para a qualidade e satisfação do cliente durante o serviço prolongado.

Posso utilizar esta cuba diretamente no forno ou micro-ondas?

Sim, a porcelana é um material versátil e resistente a altas temperaturas, permitindo a sua utilização direta em fornos convencionais e micro-ondas para aquecimento ou cozedura, antes de ser colocada no buffet.

Esta cuba é resistente a manchas e odores?

A superfície lisa e não porosa da porcelana confere-lhe uma elevada resistência a manchas de alimentos e à absorção de odores, garantindo que os seus pratos mantenham sempre o sabor e o aspeto original.

?