

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

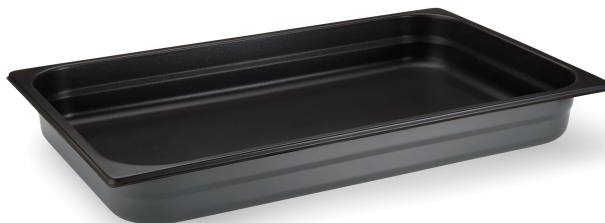


Cuba Gastronorm GN 1/1 65mm Profundidade Antiaderente Indução Cinzenta

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1106F3G	Modelo:	P1106F3G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661106641

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1106F3G
EAN	8421661106641
Cor	Cinzento
Formato GN	GN1/1
Material	Antiaderente
Perfurado	Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, 65mm de profundidade, com revestimento antiaderente e fundo sanduíche. Compatível com indução, gás e elétrico.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/1 com 65 mm de profundidade é fabricada em aço inoxidável 18/10, apresentando um revestimento antiaderente e compatibilidade com indução. Ideal para uso profissional em diversas aplicações culinárias.

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

Tamanho GN	1/1
Profundidade	65 mm
Capacidade	8.3 L
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinzeno
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Peso	3.27 kg
Compatibilidade de Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Revestimento	Antiaderente
Tipo de Fundo	Sanduíche
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é uma solução versátil para cozinhas profissionais, adequada para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas, hotéis, e serviços de catering. É ideal para buffets, linhas de self-service em refeitórios escolares ou empresariais, e para a preparação e conservação de alimentos em pizzarias, churrasqueiras e marisqueiras.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

O fundo sanduíche patenteado garante um aquecimento potente e uniforme, otimizando a eficiência energética. A construção robusta em aço inoxidável 18/10, com bordas reforçadas, confere alta resistência a impactos e amolgadelas, prolongando a vida útil do equipamento. O revestimento antiaderente facilita a desmoldagem dos alimentos e simplifica a limpeza, enquanto a compatibilidade com múltiplas fontes de calor (indução, gás, elétrico, vitrocerâmica) oferece máxima flexibilidade na cozinha.