

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



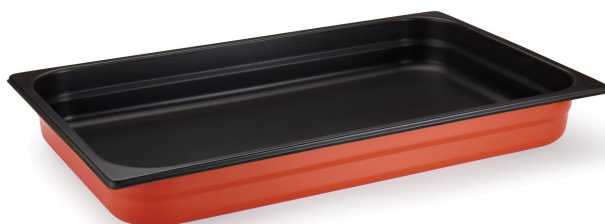
Hotelequip.pt

Cuba GN 1/2 Antiaderente Indução 65mm Laranja 4.1L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206F3N	Modelo:	P1206F3N
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661206631

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206F3N
EAN	8421661206631
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Laranja
Formato GN	GN1/2
Material	Antiaderente

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 65mm de profundidade e 4.1L de capacidade. Possui revestimento antiaderente, base de indução e cor laranja. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta cuba gastronorm GN 1/2 com 65mm de profundidade é fabricada em aço inoxidável 18/10 e possui um revestimento antiaderente, ideal para confeção e serviço em indução.

bandeja gastronorm 1/2 — Cuba GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Cor	Laranja
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 65 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	1.45 kg
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Revestimento	Antiaderente
Base	Tipo sanduíche patenteada

Aplicações Profissionais

Esta cuba gastronorm é versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para a confeção e manutenção de alimentos em buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, e restaurantes com serviço de self-service. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para cozinhas modernas, food trucks e roulotes que necessitam de eficiência energética. Pode ser utilizada para servir pratos quentes em eventos de catering, ou para armazenar ingredientes

preparados em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e pizzarias.

Cuba Antiaderente — Principais Vantagens

A base tipo sanduíche patenteada garante uma distribuição de calor potente e consistente, otimizando a confeitura. O revestimento antiaderente facilita a libertação dos alimentos e simplifica a limpeza, poupando tempo e recursos. Fabricada em aço inoxidável 18/10 com bordos reforçados, esta cuba oferece elevada resistência a choques e amolgadelas, assegurando durabilidade em ambientes de uso intensivo. A sua compatibilidade com múltiplos tipos de calor (indução, gás, elétrico, vitrocerâmica) proporciona flexibilidade operacional.

Qual a capacidade desta cuba GN 1/2?

Esta cuba gastronorm GN 1/2 possui uma capacidade de 4.1 litros, ideal para porções médias em buffets ou para preparação de ingredientes.

É compatível com placas de indução?

Sim, esta cuba foi concebida para ser totalmente compatível com placas de indução, além de funcionar com gás, elétrico e vitrocerâmica, oferecendo máxima versatilidade.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente facilita a extração dos alimentos sem que estes se peguem e simplifica significativamente o processo de limpeza, otimizando a eficiência da sua cozinha.

Pode ser utilizada para cozinhar e servir?

Sim, esta cuba é multifuncional, sendo adequada tanto para a confeitura de alimentos em diversos tipos de calor como para o transporte, armazenamento e serviço direto em buffets ou balcões.

Qual o material de fabrico e a sua durabilidade?

É fabricada em aço inoxidável 18/10, um material robusto e resistente à corrosão. Os seus bordos reforçados conferem-lhe alta resistência a choques e amolgadelas, garantindo uma longa vida útil.

?