

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

Cuba Gastronorm GN 1/2 65mm Antiaderente Vermelha Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206F3R	Modelo:	P1206F3R
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661206648

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206F3R
EAN	8421661206648
Cor	Vermelho
Formato GN	GN1/2
Material	Antiaderente

Perfurado

Não

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inox 18/10, 65mm de profundidade, com revestimento antiaderente vermelho. Compatível com indução, ideal para cozinhar e servir.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2, com 65 mm de profundidade, é fabricada em aço inoxidável 18/10 e possui um revestimento antiaderente vermelho, ideal para cozinhar e servir em banho-maria.

Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tipo Gastronorm	GN 1/2
Profundidade	65 mm
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Vermelho
Revestimento	Antiaderente
Compatibilidade	Indução, gás, elétrico, vitrocerâmica
Largura	325 mm
Profundidade (total)	265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	1.44 kg
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta cuba Gastronorm é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas e refeitórios, a hotéis com serviço de buffet e empresas de catering. A sua compatibilidade com indução e revestimento antiaderente tornam-na perfeita para cozinhar diretamente e manter alimentos quentes em balcões de serviço, como em snack-bares, hamburgarias e roulotes.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Uso:** Adequada para cozinhar em vários tipos de fogão (indução, gás, elétrico) e para servir em banho-maria, transporte e armazenamento.
- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável 18/10 com fundo sanduíche patenteado e bordas reforçadas, resistente a impactos e amolgadelas.
- **Fácil Manutenção:** Revestimento antiaderente que facilita a desmoldagem dos alimentos e agiliza a limpeza após o uso.
- **Eficiência Energética:** Fundo sanduíche que garante uma distribuição de calor potente e uniforme, otimizando o processo de confeção.
- **Estética e Higiene:** Cor vermelha vibrante que se destaca no buffet e certificação NSF que assegura padrões elevados de segurança alimentar.

Esta cuba Gastronorm é compatível com placas de indução?

Sim, esta cuba possui um fundo sanduíche patenteado que a torna totalmente compatível com placas de indução, além de fogões a gás, elétricos e vitrocerâmica.

Como é feita a limpeza do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente permite uma fácil desmoldagem dos alimentos e uma limpeza rápida. Recomenda-se a utilização de utensílios de silicone ou madeira e produtos de limpeza suaves para preservar a sua integridade.

Qual a durabilidade esperada desta cuba em ambiente profissional?

Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta resistência, com design robusto e bordas reforçadas, esta cuba é projetada para suportar o uso intensivo e os impactos comuns em cozinhas profissionais, garantindo uma longa vida útil.

Posso utilizar esta cuba diretamente em banho-maria?

Sim, esta cuba Gastronorm é perfeitamente adequada para ser utilizada em equipamentos de banho-maria, mantendo os alimentos quentes e prontos a servir com eficiência e higiene.

A cor vermelha é resistente ao uso e lavagens frequentes?

O revestimento antiaderente vermelho é concebido para uso profissional, oferecendo durabilidade e resistência às condições de uma cozinha profissional, incluindo lavagens regulares.