

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 1/2 Amarela 65mm Profundidade Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206F3A	Modelo:	P1206F3A
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661206624

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206F3A
EAN	8421661206624
Cor	Amarelo
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não
Material	Inox

Descricao Resumida

Cuba Gastronorm GN 1/2 amarela em aço inox 18/10, 65mm profundidade, 4.1L. Compatível com indução, gás e elétrico. Revestimento antiaderente para fácil limpeza.

Descricao Completa

Esta cuba Gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 65 mm de profundidade e revestimento antiaderente, é ideal para aquecimento por indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, garantindo um aquecimento uniforme e eficiente.

Bandeja Gastronorm GN 1/2 — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

Tamanho GN	GN 1/2
Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Amarela
Profundidade	65 mm
Largura	325 mm
Profundidade (total)	265 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	1.45 kg
Compatibilidade Aquecimento	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Revestimento	Antiaderente
Fundo	Sanduíche
Certificação	NSF

Aplicações Profissionais

Esta cuba é uma solução versátil para buffets de hotéis, cantinas empresariais, restaurantes com serviço de self-service, e pastelarias que necessitem de manter alimentos quentes. É igualmente adequada para food trucks e rouletes que sirvam pratos preparados, garantindo a temperatura ideal dos alimentos durante o serviço, bem como para cozinhas de catering e eventos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável 18/10, com bordos reforçados, confere durabilidade e resistência a choques e amolgadelas. O fundo sanduíche patenteado assegura uma distribuição de calor potente e constante, essencial para a manutenção da qualidade dos alimentos. O revestimento antiaderente facilita a desmoldagem e a limpeza, otimizando o tempo de operação. A compatibilidade com múltiplos tipos de aquecimento, incluindo indução, oferece flexibilidade em diversas cozinhas profissionais.

Esta cuba é compatível com placas de indução?

Sim, esta cuba Gastronorm foi concebida com um fundo sanduíche patenteado que a torna totalmente compatível com sistemas de aquecimento por indução, além de gás, elétrico e vitrocerâmica.

Qual a vantagem do revestimento antiaderente?

O revestimento antiaderente permite uma fácil desmoldagem dos alimentos, reduzindo o desperdício e facilitando a limpeza pós-serviço, o que otimiza o tempo da sua equipa na cozinha.

É resistente a impactos?

Sim, a construção em aço inoxidável 18/10 de alta resistência, juntamente com o design robusto e os bordos reforçados, confere a esta cuba uma elevada resistência a choques e amolgadelas, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.

Pode ser utilizada para cozinhar e servir?

Absolutamente. A sua versatilidade permite que seja utilizada para cozinhar diretamente em várias fontes de calor, transportar alimentos, armazenar no frio e, claro, servir em buffets, mantendo a temperatura ideal.

?

Como se processa a limpeza desta cuba?

?

Graças ao seu revestimento antiaderente, a limpeza é rápida e simples. Pode ser lavada à mão com detergente suave e água, ou em máquina de lavar louça profissional, sem risco de aderência de resíduos alimentares.