

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Cuba GN 1/2 Aço Inox 4.1L 65mm Antiaderente Indução

Informacoes do Produto

SKU:	PJP1206F3G	Modelo:	P1206F3G
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661206655

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P1206F3G
EAN	8421661206655

Descricao Resumida

Cuba gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 4.1L de capacidade e 65mm de profundidade. Possui revestimento antiaderente e é compatível com indução, gás e elétrico.

Descrição Completa

Esta cuba gastronorm 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 65mm de profundidade e 4.1L de capacidade, é ideal para uso em mesas de vapor e buffets, compatível com indução e outras fontes de calor.

caçarola de mesa inox — Cacerola Mesa Vapor — Cacerola de Mesa Vapor GN 1/2 — Cuba GN 1/2 — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Cor	Cinza
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	65 mm
Capacidade	4.1 L
Peso	1.45 kg
Revestimento	Antiaderente
Compatibilidade	Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica
Base	Tipo sanduíche patenteada
Bordos	Reforçados

Aplicações Profissionais

Esta cuba gastronorm é uma solução robusta e versátil para diversas operações em cozinhas profissionais e serviço de sala. É ideal para buffets de hotéis e restaurantes, cantinas escolares,

empresariais e hospitalares, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. Também se adapta perfeitamente a serviços de catering e eventos, snack-bares, pastelarias com serviço de refeições, e até mesmo em rouletes ou food trucks que necessitem de manter pratos quentes prontos a servir.

Cuba GN 1/2 — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Aquecimento:** Compatível com indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, oferece flexibilidade máxima na sua cozinha.
- **Distribuição de Calor Uniforme:** A base sanduíche patenteada garante um aquecimento potente e constante, mantendo os alimentos na temperatura ideal.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável 18/10 com bordos reforçados, resiste a choques e amolgadelas, assegurando uma longa vida útil.
- **Fácil Manutenção:** O revestimento antiaderente facilita a desmoldagem dos alimentos e torna a limpeza rápida e eficiente.
- **Funcionalidade Multiuso:** Adequada para cozinhar, transportar, armazenar e servir, otimizando o fluxo de trabalho na sua operação.