

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Cuba Gastronorm 1/2 Indução 65mm Profundidade Antiaderente Preta

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP1206F3 | Modelo: | P1206F3 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661206372 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P1206F3 |
| EAN | 8421661206372 |

Descricao Resumida

Cuba gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10 com 65mm de profundidade. Revestimento antiaderente preto, compatível com indução e outras fontes de calor. Capacidade de 4.1L.

Descrição Completa

Esta cuba gastronorm GN 1/2 em aço inoxidável 18/10, com 65mm de profundidade e revestimento antiaderente, é ideal para cozinhas profissionais que procuram versatilidade e durabilidade.

recipiente GN 1/2 inox — Cuba Gastronorm — Características Técnicas

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Tamanho Gastronorm | GN 1/2 |
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Cor | Preto |
| Largura | 325 mm |
| Profundidade | 265 mm |
| Altura | 65 mm |
| Capacidade | 4.1 L |
| Peso | 1.46 kg |
| Compatibilidade | Indução, Gás, Elétrico, Vitrocerâmica |
| Revestimento | Antiaderente |

Aplicações Profissionais

Esta cuba é uma solução robusta para diversas operações em cozinhas profissionais, cantinas escolares, hotéis e restaurantes. É ideal para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service, preparação de alimentos em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, e para o transporte e armazenamento de ingredientes em pastelarias com confeitaria ou food trucks. A sua compatibilidade com indução torna-a perfeita para equipamentos modernos.

Cuba Gastronorm — Principais Vantagens

A base patenteada tipo sanduíche desta cuba garante uma distribuição de calor potente e consistente, otimizando a confeitura. A construção em aço inoxidável 18/10, com design espesso e bordos reforçados, confere-lhe elevada resistência a impactos e amolgadelas, assegurando uma longa vida útil. O revestimento antiaderente facilita a libertação dos alimentos e agiliza a limpeza, enquanto a sua versatilidade permite cozinhar, transportar, armazenar e servir com um único equipamento. A cor preta adiciona um toque distintivo ao serviço de mesa.

Esta cuba é compatível com todos os tipos de fogões?

Sim, esta cuba gastronorm foi concebida para ser utilizada com calor de indução, gás, elétrico e vitrocerâmica, oferecendo máxima flexibilidade na sua cozinha.

O revestimento antiaderente é resistente para uso profissional?

Sim, o revestimento antiaderente é robusto e foi desenvolvido para suportar as exigências do uso profissional, garantindo uma fácil libertação dos alimentos e uma limpeza rápida e eficiente.

Qual a capacidade exata desta cuba gastronorm?

Esta cuba gastronorm GN 1/2 tem uma capacidade útil de 4.1 litros, adequada para porções médias em buffets ou para a preparação de diversos pratos.

Posso utilizar esta cuba para armazenamento no frio?

Sim, a versatilidade desta cuba permite a sua utilização para cozinhar, servir e também para o armazenamento seguro de alimentos em câmaras frigoríficas ou arcas, otimizando o seu fluxo de trabalho.

A cor preta afeta o desempenho ou a durabilidade da cuba?

Não, a cor preta é um revestimento estético e funcional que não compromete o desempenho nem a durabilidade da cuba. Pelo contrário, o revestimento antiaderente melhora a experiência de utilização e limpeza.

?