

# 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



Hotelequip.pt

## Cuba Gastronorm GN 1/2 Amarela 65mm Profundidade Indução

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP1206F3A	<b>Modelo:</b>	P1206F3A
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661206624

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P1206F3A
<b>EAN</b>	8421661206624

### 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

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