

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Armário Térmico Aquecido Elétrico GN 1/1 p/ Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE707692	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Contentor térmico elétrico GN 1/1 com isolamento de alta performance. Mantém alimentos quentes por horas, ideal para catering e transporte seguro.

Descricao Completa

Este contentor de transporte isolado com função de aquecimento elétrico assegura a manutenção impecável da temperatura dos alimentos, prolongando o tempo de serviço com segurança. Concebido para profissionais que exigem máxima fiabilidade na gestão térmica, é crucial para eventos externos ou entregas com controlo rigoroso da cadeia de frio/quente, mantendo a qualidade dos pratos durante a logística e o rush do serviço.

armário térmico GN 1/1 — armário conservação quente — Contentor térmico aquecido — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo	Contentor térmico com função de aquecimento
Capacidade	Até 12 recipientes GN 1/1 (20mm H) ou combinações
Dimensões (LxPxA)	672 x 456 x 625 mm
Material Exterior	PEAD (Polietileno de alta densidade) resistente ao impacto
Isolamento	Poliuretano de alto desempenho
Temperatura Máxima	68°C
Retenção de Temperatura (sem energia)	Até 4 horas após desligar
Classe de Resistência à Água	IPX3
Visor	LED para indicação de temperatura na câmara

Peso Líquido	20,78 kg
---------------------	----------

Aplicações Profissionais

Para o Gestor de Catering que organiza eventos corporativos ou jantares de gala, este equipamento é essencial para garantir que cada prato chegue à mesa com a temperatura ideal, sem comprometer a qualidade. É também a solução perfeita para Centrais de Produção que abastecem restaurantes satélite ou cantinas escolares, assegurando o cumprimento das normas HACCP no transporte. Em restaurantes com serviço de entregas ou take-away, permite estender a área de cobertura e a oferta de uma experiência culinária de excelência.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este contentor aquecido distingue-se pela sua capacidade superior de retenção térmica, combinando isolamento em poliuretano de alto desempenho com paredes de PEAD resistentes ao impacto. A função de aquecimento elétrico integrada prolonga a manutenção da temperatura segura por muito mais tempo do que os contentores passivos, enquanto o visor LED permite um controlo preciso da temperatura interna. A sua construção robusta e a resistência à água IPX3 garantem durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes, otimizando o FIFO e a rotação de stock em qualquer operação.

Perguntas Frequentes

Como este contentor assegura a segurança alimentar durante o transporte??

Graças ao seu isolamento em poliuretano de alto desempenho e à função de aquecimento elétrico, mantém os alimentos a temperaturas de servir seguras, acima de 63°C, por períodos prolongados, mesmo após desligado por até 4 horas, conforme as normas HACCP.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que posso utilizar??

O contentor é compatível com recipientes GN 1/1, podendo acomodar até 12 tabuleiros GN 1/1 (H 20 mm), 6 tabuleiros GN 1/1 (H 65 mm), ou outras combinações, como 6 tabuleiros GN 1/2 (H 150 mm), oferecendo grande flexibilidade para a sua ementa.

Como se efetua a limpeza e manutenção do equipamento??

Com paredes de PEAD e classe de resistência à água IPX3, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a utilização de água morna com detergente suave e um pano macio, evitando produtos abrasivos. As calhas perfuradas são amovíveis para uma higiene profunda.

Este contentor pode ser usado para manter alimentos frios??

Sim, embora o foco seja no aquecimento, o seu sistema de isolamento de alto desempenho também é eficaz na manutenção de temperaturas baixas, sendo versátil para o transporte de alimentos refrigerados, ideal para saladas ou sobremesas em eventos.

É adequado para operações de entrega de comida a longas distâncias??

Absolutamente. A combinação de isolamento robusto e a função de aquecimento elétrico garante que os alimentos mantêm a qualidade e a segurança térmica durante o transporte, mesmo em percursos mais longos, tornando-o ideal para entregas de cozinhas centrais a pontos de venda remotos ou catering em locais distantes.