

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário Quente Elétrico para 44x GN 2/1 ou 88x GN 1/1

Informações do Produto

SKU:	PJP81022	Modelo:	P81022
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628389

Imagens do Produto

Imagem do produto unknown

Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	P81022
EAN	8421661628389

Descrição Resumida

Armário quente elétrico em aço inoxidável para manter alimentos e pratos à temperatura ideal. Capacidade para 44x GN 2/1 ou 88x GN 1/1, com rodas e isolamento térmico.

Descrição Completa

Este armário quente elétrico foi concebido para manter alimentos e pratos à temperatura ideal de serviço, com capacidade para 44 cubas GN 2/1 ou 88 cubas GN 1/1, garantindo a qualidade e

segurança alimentar.

Armário Térmico GN 1/1 — Armário Quente Gastronorm Inox — Armário Quente — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade GN	44x GN 2/1 ou 88x GN 1/1
Gama de Temperatura	0°C a 100°C
Material	Aço Inoxidável
Tensão	230 V
Potência	4000 W
Frequência	50/60 Hz
Peso	188.7 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este armário quente é ideal para serviços de catering, hotéis com grande volume de produção, cantinas empresariais e hospitalares, ou restaurantes que necessitem de manter grandes quantidades de alimentos e pratos quentes durante períodos prolongados, como buffets ou eventos. A sua capacidade e robustez tornam-no adequado para cozinhas profissionais exigentes.

Armário Quente — Principais Vantagens

A construção em aço inoxidável confere a este armário uma durabilidade e longevidade notáveis, essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O isolamento térmico espesso assegura um aquecimento rápido e uma manutenção eficaz da temperatura, minimizando a perda de calor. O interior liso facilita a limpeza, otimizando a higiene. Equipado com rodas giratórias, permite uma movimentação suave, e as duas rodas frontais com travão garantem a estabilidade necessária durante o serviço.

Qual a capacidade máxima de cubas Gastronorm deste armário?

Este armário quente tem capacidade para 44 cubas Gastronorm de tamanho 2/1 ou 88 cubas Gastronorm de tamanho 1/1.

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

O armário opera numa gama de temperatura de 0°C a 100°C, permitindo manter os alimentos e pratos na temperatura ideal de serviço.

O armário é fácil de mover e estabilizar?

Sim, o armário está equipado com rodas giratórias para uma movimentação suave. As duas rodas frontais possuem travões para garantir a estabilidade quando o equipamento está em posição de serviço.

Como é feita a limpeza interna do equipamento?

O interior do armário possui um acabamento liso em aço inoxidável, o que facilita a limpeza rápida e eficiente, contribuindo para a manutenção da higiene.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para estabelecimentos com alta demanda, como hotéis, serviços de catering, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares) e restaurantes com buffets ou eventos, onde é crucial manter grandes volumes de alimentos quentes.