

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Armário de Aquecimento Elétrico 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1 Aço Inox

Informações do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP81001 | Modelo: | P81001 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661628341 |

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificações

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P81001 |
| EAN | 8421661628341 |

Descrição Resumida

Armário de aquecimento elétrico em aço inoxidável, ideal para manter alimentos e pratos quentes. Capacidade para 10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1, com rodas e isolamento térmico.

Descrição Completa

Este armário de aquecimento elétrico em aço inoxidável foi concebido para manter alimentos e pratos quentes, operando num intervalo de temperatura de 0°C a 100°C.

armário quente GN — armário quente — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Capacidade | 10 Cubas GN 2/1 ou 20 Cubas GN 1/1 |
| Intervalo de Temperatura | 0°C a 100°C |
| Voltagem | 230 V |
| Potência | 3000 W |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Peso | 85.1 kg |
| Isolamento | Térmico robusto |
| Mobilidade | Rodas giratórias com travão |

Aplicações Profissionais

Este armário de aquecimento é indispensável em cozinhas profissionais que exigem a manutenção de grandes volumes de alimentos e pratos à temperatura ideal. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras com serviço de buffet, cantinas escolares, empresariais e hospitalares para a distribuição de refeições, e serviços de catering e eventos que necessitam de garantir a qualidade térmica dos pratos até ao momento de servir.

Armário de Aquecimento — Principais Vantagens

- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável que garante resistência e longevidade para uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Eficiência Térmica:** O isolamento térmico espesso assegura um aquecimento rápido e uma manutenção prolongada da temperatura, minimizando perdas energéticas.
- **Versatilidade de Capacidade:** Acomoda até 10 cubas Gastronorm 2/1 ou 20 cubas Gastronorm 1/1, adaptando-se a diversas necessidades de serviço e volume.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com rodas giratórias, sendo as duas frontais com travão, permite fácil posicionamento e estabilidade no local de trabalho.
- **Higiene Simplificada:** O interior liso do armário facilita a limpeza e manutenção diária, cumprindo os rigorosos padrões de higiene.