

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

## Armário de Aquecimento Elétrico 230V para 22x GN 1/1 Aço Inoxidável

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	PJP81012	<b>Modelo:</b>	P81012
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661628365

### Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

### Especificações

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P81012
<b>EAN</b>	8421661628365

### Descrição Resumida

Armário de aquecimento elétrico em aço inoxidável, com capacidade para 11x GN 2/1 ou 22x GN 1/1. Mantém alimentos e pratos quentes entre 0°C e 100°C.

### Descrição Completa

Este armário de aquecimento elétrico em aço inoxidável foi projetado para manter alimentos e pratos quentes antes do serviço. Com uma construção robusta, este equipamento profissional tem capacidade para 11 cubas GN 2/1 ou 22 cubas GN 1/1, operando entre 0°C e 100°C, garantindo a

temperatura ideal para os seus produtos.

## Armário de Aquecimento — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Peso</b>	113.0 kg
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	3000 W
<b>Capacidade</b>	11x GN 2/1 ou 22x GN 1/1
<b>Intervalo de Temperatura</b>	0°C a 100°C
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Este armário de aquecimento é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de manter grandes volumes de alimentos e pratos quentes. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, hotéis, churrasqueiras e marisqueiras, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a qualidade e segurança alimentar.

## Armário de Aquecimento — Principais Vantagens

Este equipamento oferece um desempenho superior e uma notável eficiência energética. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e longevidade, mesmo em ambientes de uso intensivo. O isolamento térmico espesso assegura um aquecimento rápido e uma manutenção prolongada da temperatura, minimizando perdas de calor. O interior liso facilita a limpeza e as rodas giratórias, com travão nas duas frontais, permitem uma manobra suave e segura na cozinha.

### Qual a capacidade máxima deste armário de aquecimento?

Este armário tem capacidade para 11 cubas Gastronorm de tamanho 2/1 ou 22 cubas Gastronorm de tamanho 1/1, oferecendo grande versatilidade para diferentes necessidades.

### **Qual o intervalo de temperatura de funcionamento?**

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

### **Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?**

Graças ao seu interior liso e construção em aço inoxidável, a limpeza do armário é rápida e fácil, contribuindo para a higiene e durabilidade do equipamento.

### **Este armário é fácil de mover na cozinha?**

Sim, o armário está equipado com rodas giratórias, sendo as duas frontais com travão, o que permite uma movimentação suave e segura dentro do espaço de trabalho.

### **É adequado para manter pratos quentes, além de alimentos?**

Sim, este armário foi concebido para manter quentes tanto os alimentos como os pratos, garantindo que tudo esteja pronto para o serviço na temperatura ideal.