

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor GN 1/1 Aço Esmaltado – Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131120	Modelo:	P131120
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661617246

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131120
EAN	8421661617246
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não
Cor	Preto

Material

Aço

Descricao Resumida

Contentor GN 1/1 em aço esmaltado de 53x32.5x2 cm. Ideal para buffets, mantém a temperatura dos alimentos e oferece durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

A manutenção eficiente da temperatura dos alimentos é crucial para qualquer serviço de buffet ou catering profissional. Este contentor GN 1/1 em aço esmaltado, com apenas 2 cm de profundidade, é a solução robusta para apresentar pratos quentes, garantindo que as suas criações culinárias permaneçam no ponto ideal para servir, desde o primeiro ao último cliente. A sua construção em aço esmaltado confere-lhe uma resistência superior a manchas e corrosão, ideal para o uso intensivo diário em cozinhas profissionais.

Contentor GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço esmaltado
Cor	Preto
Dimensões (LxPxA)	530 x 325 x 20 mm
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Peso	1.33 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona um buffet de hotel ou para o Gestor de Catering que planeia eventos, este contentor GN 1/1 é indispensável para a apresentação de entradas, acompanhamentos ou molhos quentes, garantindo um serviço contínuo e a satisfação do cliente. É igualmente ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, snack-bares e roulotes, onde a manutenção da qualidade dos pratos prontos a servir é fundamental durante o rush do almoço, otimizando a rotação de stock em banhos-maria ou expositores aquecidos.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha de um contentor Gastronorm 1/1 em aço esmaltado distingue-se pela sua longevidade e facilidade de manutenção. Este material garante uma distribuição homogénea do calor, fundamental para a conservação da temperatura e segurança alimentar, em conformidade com as normas HACCP. A sua superfície esmaltada de cor negra não só é esteticamente apelativa em qualquer linha de buffet, mas também simplifica a limpeza, resistindo a riscos e à ação corrosiva de ácidos alimentares, o que se traduz em poupanças significativas a longo prazo em substituições de material.

Perguntas Frequentes

Este contentor é compatível com banhos-maria ou estufas?

Sim, o contentor GN 1/1 em aço esmaltado é perfeitamente adequado para utilização em banhos-maria, estufas de aquecimento e outros equipamentos de manutenção de temperatura, graças às suas dimensões standard Gastronorm. Foi concebido para garantir a distribuição uniforme do calor e manter os alimentos quentes de forma eficiente.

Qual a durabilidade e higiene do aço esmaltado para uso profissional?

O aço esmaltado é reconhecido pela sua resistência excecional a riscos, manchas e corrosão, tornando-o altamente durável para ambientes de alto volume em cozinhas profissionais. A sua superfície lisa e não porosa também facilita a limpeza, cumprindo as rigorosas normas de higiene alimentar.

Como devo proceder à limpeza e manutenção deste contentor?

A limpeza é simples. Utilize água morna e detergente neutro, com uma esponja macia, para preservar o acabamento esmaltado. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. Após a lavagem, seque bem para evitar marcas de água e prolongar a vida útil do contentor.

Por que motivo este contentor tem uma altura de apenas 2 cm?

A baixa profundidade de 2 cm é intencional para otimizar a apresentação visual em buffets, sendo ideal para pratos com pouca espessura, como molhos, entradas finas ou para manter pequenas quantidades de guarnições quentes. Facilita também o controlo de temperatura em expositores com pouca altura disponível.

Qual a diferença entre contentores de aço esmaltado e aço inoxidável?

Enquanto o aço inoxidável é conhecido pela sua resistência e versatilidade, o aço esmaltado oferece um acabamento estético distinto, com maior resistência a ácidos e uma inércia alimentar superior, evitando reações com certos alimentos. Além disso, a superfície esmaltada pode proporcionar uma melhor distribuição de calor em certas aplicações, sendo frequentemente mais leve.