

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

### Especificacoes

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Marca                 | Pujadas       |
| Modelo                | P81001        |
| EAN                   | 8421661628341 |
| Energia               | Elétrico      |
| N° de Tabuleiros / GN | 10            |

### Descricao 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.

### Descricao 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.