

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Contentor GN 1/2 Aço Esmaltado Preto 20mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131220	Modelo:	P131220
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661617260

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131220
EAN	8421661617260
Cor	Preto
Formato GN	GN1/2
Perfurado	Não

Material

Aço

Descricao Resumida

Contentor GN 1/2 em aço esmaltado preto, com 20mm de altura, ideal para manter a temperatura de pratos em buffets e serviços de catering. Resistente e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este contentor GN 1/2 em aço esmaltado é ideal para manter a temperatura de pratos em buffets e serviços de catering. Com apenas 20mm de altura, oferece uma solução eficiente para a apresentação e conservação térmica de alimentos.

Recipiente GN 1/2 Aço Esmaltado — Contentor GN — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Formato GN	GN 1/2
Material	Aço Esmaltado
Cor	Preto
Largura	325 mm
Profundidade	265 mm
Altura	20 mm
Peso	0.65 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor é uma solução prática para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e cantinas que necessitam de manter os alimentos quentes durante o serviço. Ideal para a apresentação de acompanhamentos, entradas ou pratos principais em eventos e refeições diárias.

Contentor GN — Principais Vantagens

Fabricado em aço esmaltado, este contentor oferece elevada resistência a manchas e corrosão, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. A sua capacidade de retenção de temperatura assegura que os pratos permaneçam quentes e prontos a servir, otimizando a eficiência do serviço. O design elegante e a cor preta contribuem para uma apresentação profissional e apelativa em qualquer buffet ou evento.

Qual o tamanho GN deste contentor?

Este contentor tem o formato GN 1/2, com dimensões de 325x265mm.

É adequado para forno ou apenas para manter quente?

Este contentor é projetado para manter a temperatura dos pratos, sendo ideal para buffets e serviços de catering. Não é recomendado para uso direto em fornos.

Como se limpa este contentor?

O aço esmaltado permite uma limpeza fácil e rápida. Pode ser lavado manualmente com detergente neutro e água, ou em máquina de lavar louça profissional.

Qual a profundidade útil deste contentor?

A profundidade total do contentor é de 20mm. A profundidade útil para os alimentos é ligeiramente inferior, mas suficiente para a apresentação de diversos pratos.

Pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, este contentor é perfeitamente adequado para utilização em banho-maria, ajudando a manter os alimentos quentes de forma eficiente em buffets e linhas de serviço.