

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 1/1 Aço Esmaltado Preto 65mm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP131165	Modelo:	P131165
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661617253

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P131165
EAN	8421661617253
Cor	Preto
Formato GN	GN1/1
Perfurado	Não

Material

Aço

Descrição Resumida

Contentor GN 1/1 em aço esmaltado preto, ideal para manter a temperatura de pratos. Dimensões: 530x325x65 mm. Resistente a manchas e corrosão.

Descrição Completa

Este contentor GN 1/1 em aço esmaltado preto é ideal para manter a temperatura de pratos quentes em buffets e serviços de catering, garantindo que os alimentos permaneçam prontos a servir com a qualidade desejada.

Contentor GN — Características Técnicas

Material	Aço esmaltado
Cor	Preto
Largura	530 mm
Profundidade	325 mm
Altura	65 mm
Peso	1.71 kg

Aplicações Profissionais

Este contentor GN é uma solução robusta para a apresentação e manutenção de temperatura de alimentos em diversos contextos profissionais. É ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, eventos de catering, e até mesmo para roulotes e food trucks que necessitem de manter pratos quentes prontos a servir.

Contentor GN — Principais Vantagens

- Construção em aço esmaltado durável, resistente a manchas e corrosão, garantindo uma longa vida útil.

- Design otimizado para manter a temperatura dos alimentos, essencial para a qualidade e segurança alimentar.
- Fácil de limpar e higienizar, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha ou serviço de sala.
- Compatibilidade com sistemas GN padrão, facilitando a integração em equipamentos existentes como banhos-maria ou expositores.
- Estética profissional em preto, que se integra facilmente em qualquer ambiente de serviço de mesa ou buffet.

Este contentor GN é adequado para forno?

Este contentor é projetado para manter a temperatura dos alimentos. Embora o aço esmaltado seja resistente ao calor, a sua utilização principal é para serviço e não para cozedura direta em forno.

Qual a capacidade aproximada deste contentor GN 1/1 com 65mm de altura?

Um contentor GN 1/1 com 65mm de altura tem uma capacidade volumétrica aproximada de 9 litros, ideal para porções generosas em buffets.

Como devo limpar o contentor de aço esmaltado?

Para limpar o aço esmaltado, utilize água morna, detergente suave e uma esponja não abrasiva. Evite produtos de limpeza agressivos ou esfregões metálicos para preservar o acabamento.

Este contentor é compatível com banhos-maria?

Sim, sendo um contentor GN 1/1, é totalmente compatível com a maioria dos equipamentos de banho-maria e expositores de buffet que utilizam o padrão Gastronorm.

Qual a durabilidade esperada de um contentor em aço esmaltado?

O aço esmaltado é conhecido pela sua elevada durabilidade e resistência a riscos, manchas e corrosão. Com os devidos cuidados, este contentor terá uma vida útil prolongada em ambientes profissionais.

?