

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



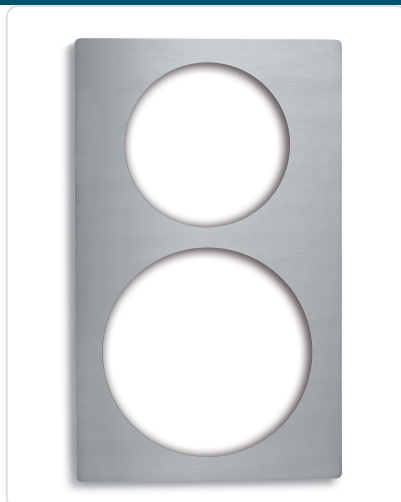
Hotelequip.pt

Inserto GN 1/1 Aço Inoxidável para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ8243314	Modelo:	8243314
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661433143

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	8243314
EAN	8421661433143
Material	Inox
Cor	Metálico

Descricao Resumida

Inserto GN 1/1 em aço inoxidável, ideal para buffets, banho-maria e armazenamento em cozinhas profissionais. Dimensões de 536 x 324 mm para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Este inserto de aço inoxidável, com dimensões de 536 x 324 mm, é projetado para uso em sistemas de buffet ou banho-maria, garantindo durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Inserto GN 1/1 — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	324 mm
Profundidade	536 mm
Unidades por embalagem	1

Aplicações Profissionais

Este inserto GN 1/1 é essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e food trucks. A sua versatilidade permite o uso em banho-maria, exposição de alimentos ou armazenamento refrigerado.

Inserto GN 1/1 — Principais Vantagens

O aço inoxidável de alta qualidade confere a este inserto uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, garantindo uma longa vida útil. A sua superfície lisa facilita a limpeza e a manutenção dos mais altos padrões de higiene, cruciais em qualquer cozinha profissional. A compatibilidade com o padrão Gastronorm 1/1 oferece flexibilidade máxima na organização e serviço de alimentos.

Qual a compatibilidade deste inserto?

Este inserto é compatível com o padrão Gastronorm 1/1, permitindo a sua utilização em diversos equipamentos e sistemas de buffet.

De que material é feito este inserto?

O inserto é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, a superfície lisa do aço inoxidável permite uma limpeza e higienização rápidas e eficazes, cumprindo as normas de segurança alimentar.

Pode ser utilizado em banho-maria?

Sim, este inserto é ideal para manter alimentos quentes em banho-maria, buffets ou linhas de serviço, graças à sua resistência térmica.

Quais as dimensões exatas do inserto?

O inserto possui uma largura de 324 mm e uma profundidade de 536 mm, correspondendo ao tamanho padrão Gastronorm 1/1.