

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

Armário Quente 17x GN 2/1 ou 40x GN 1/1 – 230V

Informacoes do Produto

SKU:	PJP81021	Modelo:	P81021
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661628372

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P81021
EAN	8421661628372
N° de Tabuleiros / GN	17
Tensão	230V Monofásico
Material	Inox
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Armário quente profissional em aço inoxidável para manter alimentos e pratos à temperatura de serviço. Capacidade para 17x GN 2/1 ou 40x GN 1/1, com rodas e isolamento térmico.

Descricao Completa

Este armário quente profissional foi concebido para manter alimentos e pratos à temperatura ideal de serviço, com capacidade para 17 cubas GN 2/1 ou 40 cubas GN 1/1, garantindo resultados quentes e deliciosos em qualquer momento.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	17x GN 2/1 ou 40x GN 1/1
Gama de Temperatura	0 °C a 100 °C
Tensão	230 V
Potência	4000 W
Frequência	50/60 Hz
Material	Aço inoxidável
Peso	188.7 kg

Aplicações Profissionais

Este armário quente é ideal para cozinhas profissionais de grande volume, incluindo restaurantes de hotelaria, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos e pratos à temperatura de serviço de forma eficiente e segura.

Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 0 °C e 100 °C para diversos tipos de alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência em ambientes exigentes.
- Espesso isolamento térmico que assegura um aquecimento rápido e uma retenção de calor prolongada, otimizando a eficiência energética.
- Interior liso que facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- Equipado com rodas giratórias, sendo duas delas bloqueáveis, para uma movimentação segura e fácil na cozinha.

- Alta capacidade para 17 cubas GN 2/1 ou 40 cubas GN 1/1, ideal para operações de grande escala.

Qual a capacidade máxima deste armário quente?

Este armário tem capacidade para 17 cubas Gastronorm de tamanho 2/1 ou 40 cubas Gastronorm de tamanho 1/1, oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades de serviço.

Qual a gama de temperaturas que este equipamento suporta?

O armário quente opera numa gama de temperaturas de 0 °C a 100 °C, permitindo manter uma vasta variedade de alimentos e pratos na temperatura ideal de serviço.

Este armário é fácil de mover na cozinha?

Sim, o armário está equipado com rodas giratórias para facilitar a sua movimentação. Duas das rodas possuem travão, garantindo que o equipamento permaneça estável e seguro quando estacionado.

Como é feita a limpeza interior do armário?

O interior do armário é liso, o que permite uma limpeza rápida e fácil. Recomenda-se o uso de produtos de limpeza adequados para aço inoxidável e um pano macio.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Este armário quente é fornecido montado, pronto a instalar e utilizar na sua cozinha profissional.