

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 rapido
ao produto



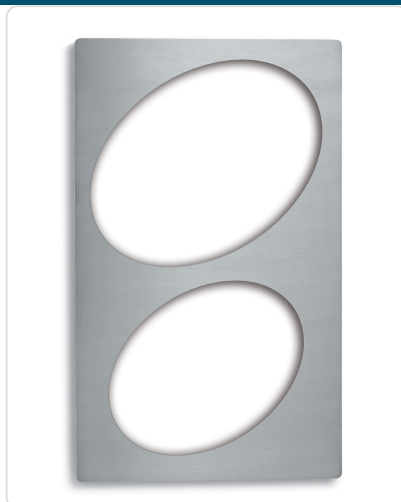
Hotelequip.pt

Placa de Base para Gastronorm GN 1/1 em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJ8243114	Modelo:	8243114
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661928786

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	8243114
EAN	8421661928786
Material	Inox

Descricao Resumida

Placa de base em aço inoxidável para containers Gastronorm GN 1/1, ideal para preparação, armazenamento e serviço de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta placa de base em aço inoxidável é um acessório robusto e versátil, concebido para complementar containers Gastronorm GN 1/1, otimizando a organização e funcionalidade na sua cozinha profissional.

plantillas miramar — Placa Gastronorm — Características Técnicas

Tipo de Produto	Placa de Base para Gastronorm
Tamanho Gastronorm	GN 1/1
Material	Aço Inoxidável
Largura	32.4 cm
Profundidade	53.6 cm

Aplicações Profissionais

Esta placa de base GN 1/1 é indispensável em qualquer ambiente de cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas empresariais e hotéis. É ideal para otimizar o espaço em buffets, balcões de serviço, ou para a organização interna de câmaras frigoríficas e bancadas de preparação, garantindo um manuseamento eficiente dos alimentos.

Placa de Base — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Compatibilidade universal com containers Gastronorm GN 1/1.
- Facilita a organização e separação de alimentos dentro dos containers.
- Resistente à corrosão e fácil de limpar, mantendo os padrões de higiene.
- Versátil para uso em preparação, armazenamento, transporte e serviço de alimentos.

Esta placa de base é compatível com todos os containers Gastronorm GN 1/1?

Sim, esta placa foi concebida para ser universalmente compatível com qualquer container Gastronorm de tamanho GN 1/1, independentemente do material ou fabricante.

Qual a vantagem do aço inoxidável para este tipo de acessório?

O aço inoxidável oferece excelente resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza e higiene, sendo o material padrão para equipamentos em cozinhas profissionais que lidam com alimentos.

Como devo limpar e manter esta placa de base?

A limpeza é simples. Pode ser lavada à mão com detergente neutro e água quente, ou em máquina de lavar louça industrial. Recomenda-se secar bem após a lavagem para evitar manchas de água.

Para que serve exatamente uma placa de base num container Gastronorm?

Uma placa de base pode servir para diversas funções, como criar um fundo falso para escorrer líquidos, separar diferentes tipos de alimentos dentro do mesmo container, ou como suporte para produtos delicados.

Posso usar esta placa em fornos ou câmaras frigoríficas?

Sim, o aço inoxidável é um material que suporta grandes variações de temperatura, sendo adequado para uso em fornos, banhos-maria, câmaras frigoríficas e balcões refrigerados, sem comprometer a sua integridade.