

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: 19/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Carro Aquecido Profissional 12x1/1 GN com Interior em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|--|
| SKU: | UD2134.002 | Modelo: | CARRO AQUECIDO E 180 12x1/1 GN C/INT. AÇO INOX |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|-----|
| Marca | UDI |
|--------------|-----|

Descrição Resumida

Carro aquecido profissional com capacidade para 12x1/1 GN, interior em aço inoxidável, controlo eletrónico de temperatura (+30/+90°C) e rodas para fácil transporte. Ideal para hotelaria e catering.

Descrição Completa

Carro Aquecido Profissional — Principais Vantagens

Maximize a eficiência do serviço na sua cozinha profissional com o nosso carro aquecido de alta performance, projetado para manter os alimentos na temperatura ideal entre +30°C e +90°C. Este equipamento é indispensável para garantir que cada prato chegue à mesa dos seus clientes com a qualidade e o calor desejados, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado.

Construído com exterior em ABS plastificado e interior em aço inoxidável, este carro aquecido oferece durabilidade excepcional e facilidade de limpeza. O isolamento em poliuretano injetado assegura uma retenção térmica superior, resultando em menor consumo energético e maior controlo sobre a temperatura dos alimentos. A robustez dos materiais garante uma longa vida útil, mesmo sob as exigências de utilização contínua em cozinhas comerciais.

A mobilidade é um dos pontos fortes deste carro, equipado com quatro rodas de borracha, incluindo duas com travões para maior segurança e estabilidade, e duas fixas para facilitar o transporte. Esta configuração permite um manuseamento suave e seguro, ideal para deslocar grandes volumes de alimentos entre a cozinha, áreas de serviço ou eventos de catering, sem esforço adicional para a sua equipa.

Aplicações

Este carro aquecido é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria. É ideal para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de banquetes e buffets, serviços de catering que necessitam de transporte e manutenção de temperatura de refeições, e cozinhas industriais que servem um elevado número de clientes diariamente. A sua capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1 torna-o versátil para armazenar e transportar uma diversidade de pratos, desde entradas a sobremesas, sempre à temperatura correta.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|---|
| Dimensões Externas | 525 x 700 x 1355 mm (Largura x Profundidade x Altura) |
| Dimensões Internas | 330 x 540 x 1000 mm (Largura x Profundidade x Altura) |
| Capacidade | 12 Tabuleiros GN 1/1 |
| Temperatura | +30°C a +90°C |
| Classe de Isolamento | 44 IP |
| Espaço Entre Guias | 80 mm |
| Peso | 60 kg |
| Potência | 800 W |
| Tensão | 230 V |
| Comando | Comando eletrônico da temperatura |
| Material Exterior | ABS plastificado |
| Material Interior | Aço inoxidável |
| Isolamento | Poliuretano injetado |
| Rodas | 4 rodas de borracha (2 com travão, 2 fixas) |
| Armação Superior | Aço inoxidável com cantos em PVC |