

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Carro Aquecido Profissional 12x GN 1/1 Rodas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2134.002	<b>Modelo:</b>	UD2134.002
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	60 kg	<b>Dimensões:</b>	525 x 700 x 1355 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD2134.002
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Carro aquecido profissional com capacidade para 12x GN 1/1, interior inox, controlo eletrónico de temperatura (+30/+90°C) e rodas.

## Descricao Completa

### carro aquecido profissional — Carro Aquecido — Principais Vantagens

Otimize o serviço e a manutenção da temperatura dos alimentos na sua cozinha. Este carro de retenção de calor foi concebido para assegurar que cada porção chega à mesa com a qualidade e o calor ideais, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de restauração movimentados.

A sua construção robusta, com exterior em ABS plastificado e interior em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza. Além disso, o isolamento em poliuretano injetado garante uma retenção térmica superior, contribuindo para um menor consumo energético e um controlo preciso da temperatura dos alimentos. A resistência dos materiais assegura uma longa vida útil, mesmo perante as exigências do uso contínuo em cozinhas profissionais.

A mobilidade é um dos grandes trunfos deste equipamento, que está dotado de quatro rodas de borracha, duas com travão – para segurança e estabilidade – e duas fixas, facilitando o transporte. Esta configuração permite um manuseamento suave e seguro, perfeito para deslocar grandes volumes de alimentos entre a cozinha, áreas de serviço ou eventos de catering, sem esforço adicional para a equipa.

### Aplicações Profissionais

Este armário aquecido é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração. É particularmente vantajoso para restaurantes de grande escala, hotéis com serviço de banquetes e buffets, e serviços de catering que necessitam de transporte e manutenção de temperatura para refeições. Cozinhas industriais que servem um elevado número de clientes diariamente também beneficiam da sua eficácia. A capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1 confere-lhe versatilidade para armazenar e transportar uma diversidade de pratos, desde entradas a sobremesas, sempre à temperatura adequada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	525 x 700 x 1355 mm (Largura x Profundidade x Altura)

Característica	Detalhe
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 eletrónico 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

## Perguntas Frequentes

---

### **Q: Quais as dimensões e requisitos de espaço para este carro aquecido?**

A: O carro aquecido profissional tem dimensões externas de 525x700x1355 mm (largura x profundidade x altura) e dimensões internas de 330x540x1000 mm. Requer uma tomada elétrica de 230V e um espaço que permita a sua movimentação e acesso fácil, especialmente considerando as rodas com travão e o espaço entre guias de 80 mm.

### **Q: Como é feita a instalação elétrica do carro aquecido?**

A: A instalação elétrica é simples, necessitando apenas de uma tomada de 230V. O equipamento tem uma potência de 800 W. Não requer instalações complexas de gás ou água, sendo *plug-and-play*.

### **Q: Que tipo de manutenção e limpeza são recomendados para garantir a durabilidade do equipamento?**

A: Para a manutenção e limpeza, recomenda-se a limpeza regular do interior em aço inoxidável e do exterior em ABS plastificado com detergentes neutros e não abrasivos. O isolamento em poliuretano

injetado dispensa manutenção específica, focando-se na higiene constante para prolongar a vida útil do equipamento.

**Q: Este carro aquecido possui garantia ou assistência técnica disponível?**

A: Sim, o carro aquecido profissional beneficia da garantia legal aplicável a equipamentos profissionais. Para assistência técnica, a nossa equipa especializada está disponível para prestar todo o suporte necessário, garantindo o bom funcionamento e a longevidade do seu investimento.

**Q: Este equipamento é adequado para uso em serviços de catering?**

A: Sim, este carro aquecido é ideal para serviços de catering. Graças às suas rodas com travão, pode ser facilmente transportado entre locais, assegurando que os alimentos cheguem aos eventos mantendo a temperatura correta e a qualidade.