

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Refrigerado GN 1/1 com 12 Tabuleiros, +2/+8 °C

Informacoes do Produto

SKU:	UD2134.010	Modelo:	CARRO REFRIGERADO C180 12GN1/1 INT.AÇO INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
--------------	-----

Descricao Resumida

Carro refrigerado (armário refrigerado móvel) para 12 tabuleiros GN 1/1, com temperaturas entre +2°C e +8°C. Ideal para hotelaria e restauração, interior em aço inox e rodas para fácil movimentação. Potência de 245W.

Descricao Completa

Carro Refrigerado GN 1/1 — Principais Vantagens

Este carro refrigerado, frequentemente designado como armário refrigerado móvel, foi desenhado para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e indústria alimentar. A sua estrutura robusta e design funcional garantem a conservação ideal de alimentos, mantendo-os frescos e seguros entre +2°C e +8°C, crucial para a conformidade com as normas de higiene alimentar.

Com uma capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1, oferece um espaço generoso e versátil para armazenar uma vasta gama de produtos. O sistema de arrefecimento rápido assegura que a temperatura desejada é atingida e mantida de forma eficiente, contribuindo para a redução do desperdício e para a otimização dos custos operacionais.

A mobilidade é um dos seus pontos fortes, graças às quatro rodas de borracha – duas com travões para estabilidade e duas fixas para facilitar o transporte. O interior em aço inoxidável não só confere durabilidade, como também simplifica a limpeza e manutenção, um fator essencial em ambientes profissionais.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de transporte e armazenamento refrigerado flexível. É perfeito para eventos de catering, buffets ou para complementar a linha de produção, mantendo ingredientes e preparações sempre à temperatura correta. A sua eficiência energética e capacidade de adaptação tornam-no uma solução versátil para qualquer negócio do setor HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas	525x825x1355 mm
Dimensões Internas	330x540x1000 mm
Capacidade Tabuleiros	12x GN 1/1
Temperatura	+2°C / +8°C
Classe de Isolamento	44 IP
Espaço Entre Guias	80 mm
Peso	70 kg
Potência	245 W
Tensão	230 V