

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



Carro Térmico Refrigerado/Aquecido 8+8 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2134.018	Modelo:	UD2134.018
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	920 x 805 x 1190 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2134.018
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Carro misto profissional com exterior em ABS e interior em aço inox. Refrigerador (+2/+8°C) e aquecedor (+30/+90°C) para 8+8 GN 1/1.

Descrição Completa

Este equipamento polivalente é uma solução robusta e versátil, concebida para a restauração e hotelaria profissional, permitindo transportar e manter alimentos tanto refrigerados quanto aquecidos. Ideal para otimizar operações, o seu design inovador garante a conservação da qualidade e segurança alimentar desde a preparação até ao serviço. A sua notável capacidade para tabuleiros GN 1/1 assegura uma integração perfeita com os padrões da indústria.

Carro Misto Refrigerado Aquecido — Carro Misto — Principais Vantagens

Construído com um revestimento exterior em ABS plastificado e um interior em aço inoxidável de alta durabilidade, este versátil carro foi pensado para suportar o uso intensivo diário em ambientes exigentes. O isolamento em poliuretano injetado é um diferencial, assegurando uma conservação térmica superior, o que se traduz em otimização do consumo energético e manutenção de temperaturas ideais por períodos prolongados. Seja para refrigeração, entre +2°C e +8°C, ou aquecimento, entre +30°C e +90°C, a performance está garantida.

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico é amplamente utilizado em diversas configurações, desde eventos de catering a grandes hotéis e cantinas industriais, onde a flexibilidade para distribuir alimentos a várias temperaturas é crucial. Essencial na preparação de buffets, permite um serviço contínuo de pratos quentes e frios, elevando a experiência dos seus clientes. A sua mobilidade foi facilitada pelas quatro rodas de borracha, duas delas equipadas com travões, tornando o posicionamento simples e adaptável a qualquer área de trabalho ou sala de refeições.

Características Técnicas

Dimensões Externas (LxPxA)	920x805x1190 mm
Dimensões Compartmento Refrigerado	330x540x668 mm
Dimensões Compartmento Aquecido	330x540x668 mm
Capacidade Tabuleiros	8+8 GN 1/1
Classe de Isolamento	44 IP

Espaço Entre Guias	80 mm
Peso	115 kg
Potência de Refrigeração	180 W
Potência de Aquecimento	1000 W
Temperatura (Refrigeração)	+2°C a +8°C
Temperatura (Aquecimento)	+30°C a +90°C
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: O carro opera simultaneamente com refrigeração e aquecimento?

A: Sim, este versátil equipamento CF240 foi cuidadosamente concebido com compartimentos distintos que permitem operar simultaneamente para refrigeração e aquecimento, otimizando o serviço e a conservação de diferentes tipos de alimentos.

Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que o carro pode suportar?

A: O equipamento tem uma capacidade total para 8+8 tabuleiros GN 1/1, distribuídos de forma equilibrada pelos compartimentos refrigerado e aquecido, oferecendo um espaço de 80 mm entre guias para uma organização eficiente e acessível.

Q: Quais são as temperaturas de operação do carro misto CF240?

A: O compartimento refrigerado mantém temperaturas entre +2°C e +8°C, enquanto o compartimento aquecido opera numa faixa de +30°C a +90°C, garantindo a conservação ideal de uma ampla variedade de pratos.

Q: É fácil movimentar o carro em espaços de trabalho ou eventos?

A: Sim, graças às suas quatro rodas de borracha robustas, sendo duas delas com travões, o carro pode ser movimentado sem esforço e fixado com segurança em diversos ambientes, desde cozinhas a áreas de buffet e eventos.

Q: Como é feita a gestão do isolamento térmico neste carro?

A: O carro possui um isolamento de poliuretano injetado de alta densidade, que assegura uma retenção térmica superior. Esta tecnologia é fundamental para manter as temperaturas internas estáveis e otimizar o consumo energético, crucial para operações profissionais.