

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026

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

Carro Quente e Frio para 12+12 Tabuleiros GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2134.020	Modelo:	UD2134.020
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	135 kg	Dimensões:	920 x 825 x 1355 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2134.020
Marca	UDI

Descricao Resumida

Carro misto profissional com refrigeração (+2/+8°C) e aquecimento (+30/+90°C) para 12+12 tabuleiros GN 1/1, em aço inoxidável. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Carro Misto Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento polivalente foi concebido para maximizar a eficiência em cozinhas profissionais, oferecendo a capacidade de manter alimentos refrigerados ou aquecidos simultaneamente, consoante as suas necessidades operacionais. Integrar este versátil veículo térmico no seu espaço de trabalho otimiza o fluxo de preparação, serviço e transporte de refeições, garantindo a excelência e segurança alimentar em todas as etapas.

A construção robusta, com interior em aço inoxidável e isolamento de poliuretano injetado, assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, características essenciais para os ambientes mais exigentes da gastronomia. A sua capacidade de refrigeração ágil e o sistema de aquecimento por convecção proporcionam um controlo rigoroso da temperatura, um aspeto fundamental tanto para a preservação do sabor como para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Equipado com quatro rodas de borracha, sendo duas delas com travão, este carro oferece uma mobilidade superior, permitindo-lhe posicioná-lo com facilidade e segurança em qualquer área da sua cozinha ou evento. Esta flexibilidade é crucial para o transporte de grandes volumes de alimentos em caterings ou para a organização interna eficiente do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este contentor térmico é a solução ideal para uma vasta gama de contextos no setor da restauração e hotelaria. É particularmente indicado para restaurantes de alta afluência, serviços de catering, hotéis e cozinhas industriais que procuram flexibilidade para manter os alimentos na temperatura ideal durante o serviço, transporte ou fases de preparação. Com capacidade para 12+12 tabuleiros GN 1/1, torna-se um recurso indispensável para eventos de grande escala, buffets e banquetes, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é primordial. Adicionalmente, melhora significativamente os processos em pastelarias e padarias que exigem controlo preciso das fases de refrigeração e aquecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Externas	920x825x1355 mm
Compartimento Refrigerado	330x540x1000 mm
Compartimento Aquecido	330x540x1000 mm
Capacidade Tabuleiros	12+12 GN 1/1
Espaço Entre Guias	80 mm
Temperatura Refrigeração	+2/+8 °C
Temperatura Aquecimento	+30/+90 °C
Potência Refrigeração	180 W
Potência Aquecimento	1000 kW
Tensão	230 V
Peso	135 kg
Classe de Isolamento	44 IP

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de tabuleiros GN 1/1 que este carro suporta?

Este carro foi projetado para acomodar um total de 12 tabuleiros GN 1/1 no compartimento refrigerado e mais 12 tabuleiros GN 1/1 no compartimento aquecido, permitindo o armazenamento e transporte de grandes volumes de alimentos de forma eficiente. Esta capacidade robusta é ideal para operações com alta demanda.

As gamas de temperatura para cada compartimento são ajustáveis?

Sim, o compartimento refrigerado opera numa gama controlada de +2°C a +8°C, e o compartimento aquecido mantém uma temperatura entre +30°C e +90°C. Ambas as gamas são ideais para a conservação e manutenção da temperatura de diversos tipos de alimentos, assegurando a sua qualidade.

Qual a mobilidade e segurança deste equipamento em ambientes de cozinha?

O carro está equipado com quatro rodas de borracha, duas delas com travão, o que facilita significativamente a sua movimentação e permite uma fixação segura em qualquer ponto da cozinha ou área de serviço. Esta funcionalidade oferece grande flexibilidade e segurança durante o manuseamento diário.

Este carro misto é adequado para uso em serviços de catering e eventos?

Absolutamente. A sua versatilidade para manter alimentos quentes ou frios e a sua excecional mobilidade tornam-no perfeito para serviços de catering, eventos e buffets. Garante que os alimentos

são servidos na temperatura ideal, independentemente da localização, aumentando a satisfação do cliente.

Como o isolamento interno contribui para a eficiência e higiene do equipamento?

O interior em aço inoxidável e o isolamento em poliuretano injetado garantem uma retenção térmica superior e uma limpeza fácil. Estes materiais de alta qualidade são cruciais para a durabilidade do carro e para manter os mais elevados padrões de higiene alimentar em qualquer cozinha profissional.