

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 Neutro Refrigerado 12 GN 1/1, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | UD2134.022 | Modelo: | UD2134.022 |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |
| Peso: | 50 kg | Dimensões: | 525 x 700 x 1330 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|------------|
| Modelo | UD2134.022 |
| Marca | UDI |

Descricao Resumida

Carro de transporte robusto com interior em aço inox e exterior em ABS, capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1 e rodas com travão para mobilidade.

Descricao Completa

Carro Neutro Refrigerado — Carro de Serviço Refrigerado — Principais Vantagens

Este carro de serviço é uma solução robusta e versátil, especificamente concebida para ir ao encontro das necessidades exigentes de estabelecimentos de hotelaria, restauração e cozinhas profissionais. A sua estrutura permite não só o transporte seguro, mas também a manutenção da temperatura ambiente ou de alimentos pré-refrigerados, com uma capacidade notável para 12 tabuleiros GN 1/1, otimizando assim o fluxo de trabalho e a apresentação dos produtos alimentares.

O interior do equipamento, fabricado em aço inoxidável, e o exterior em ABS plastificado, garantem uma durabilidade excepcional e uma facilidade de limpeza inigualável, aspetos cruciais em qualquer ambiente profissional de manuseamento de alimentos. Além disso, o isolamento em poliuretano injetado assegura uma retenção térmica superior, contribuindo para a eficiência energética e, sobretudo, para a segurança alimentar. As quatro rodas de borracha, duas das quais equipadas com travão, conferem a este carro uma mobilidade suave e um posicionamento estável em qualquer área da cozinha ou sala de serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de utilizações em cozinhas profissionais, incluindo as de restaurantes, hotéis, empresas de catering, refeitórios e pastelarias. É a escolha ideal para o transporte eficiente de grandes volumes de alimentos já preparados, mantendo-os à sua temperatura desejada até ao momento de servir. A sua capacidade para 12 tabuleiros GN 1/1 torna-o indispensável para serviços de buffet, banquetes ou para o armazenamento temporário em cozinhas com elevada produção e ritmo de trabalho acentuado.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|-----------------|
| Dimensões Externas (LPA) | 525x700x1330 mm |
| Dimensões Internas (LPA) | 330x540x1000 mm |
| Capacidade de Tabuleiros | 12x GN 1/1 |

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Espaço Entre Guias | 80 mm |
| Classe de Isolamento | IP 44 |
| Peso | 50 kg |
| Material Interior | Aço Inoxidável |
| Material Exterior | ABS Plastificado |
| Isolamento | Poliuretano Injetado |
| Rodas | 4 de borracha (2 com travão, 2 fixas) |

Perguntas Frequentes

Q: Este carro neutro, também designado por carro de serviço refrigerado, é adequado para o transporte de alimentos quentes e frios?

A: Este modelo de carro é otimizado primariamente para o transporte e a manutenção passiva da temperatura ambiente ou de alimentos que já se encontram à temperatura desejada por curtos períodos, sem função ativa de aquecimento ou refrigeração. O seu isolamento de alta qualidade ajuda a preservar a temperatura de forma passiva.

Q: Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro de transporte comporta?

A: O carro foi projetado para acomodar até 12 tabuleiros GN 1/1, uma capacidade generosa que é ideal para o serviço de grandes volumes de alimentos ou para situações de armazenamento temporário em cozinhas com elevada produção.

Q: É fácil manobrar este equipamento em espaços mais apertados de uma cozinha profissional?

A: Sim, o design inteligente com quatro rodas de borracha, onde duas delas estão equipadas com travões de segurança, garante uma excelente mobilidade e um grande controlo. Permite que o equipamento seja facilmente deslocado e fixado, mesmo em ambientes com espaço limitado, aumentando a eficiência operacional.

Q: Quais são as dimensões externas e internas deste carro de transporte isolado?

A: As dimensões externas deste carro de transporte são 525x700x1330 mm. Internamente, o carro oferece um espaço de 330x540x1000 mm, proporcionando uma área versátil e ampla para os seus tabuleiros e produtos.

Q: Este carro neutro refrigerado necessita de alguma instalação especial?

A: Não, este carro de serviço não necessita de qualquer instalação complexa ou específica. Basta que seja posicionado numa superfície plana e estável, pronto para ser utilizado, o que o torna uma solução prática e de fácil implementação na sua cozinha profissional.