

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Aquecedor de Pratos Elétrico 60 Unidades 400x460x870 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.126	<b>Modelo:</b>	UD3010.126
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	25.5 kg	<b>Dimensões:</b>	870 x 400 x 460 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD3010.126
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Aquecedor de pratos elétrico profissional com capacidade para 60 unidades. Aço inox, temperatura regulável e prateleira ajustável.

## Descricao Completa

Este aquecedor de porcelana profissional foi concebido para garantir que a sua louça de serviço seja apresentada à temperatura ideal, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de cozinha industrial com elevada exigência. A temperatura regulável entre 30 °C e 90 °C permite adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada serviço, desde a manutenção da louça quente para eventos a buffets.

Com capacidade para aquecer até 60 unidades, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho em operações de alto volume, permitindo uma gestão eficiente da temperatura da loiça durante períodos de pico. A prateleira ajustável oferece flexibilidade no acondicionamento de pratos de diferentes tamanhos, maximizando o espaço interno e a eficiência operacional. A sua potência de 0,75 kW e ligação a 230 V garante um aquecimento rápido e consistente, contribuindo para a eficiência energética do seu negócio.

### Aquecedor de Pratos — Principais Vantagens

Este equipamento distingue-se pela sua capacidade de manter a louça de serviço uniformemente quente, crucial para preservar a temperatura dos alimentos desde a cozinha até à mesa do cliente. A durabilidade do aço inoxidável garante um investimento a longo prazo, resistente aos rigores do uso diário em cozinhas profissionais. A eficiência energética, aliada à regulação precisa da temperatura, oferece controlo total e uma operação económica, minimizando os custos operacionais da sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Ideal para empreendedores na restauração, hotéis, cozinhas industriais, salas de banquetes e serviços de catering que necessitam de manter uma grande quantidade de porcelana quente antes de cada empratamento. É particularmente útil em bufetes e linhas de self-service, onde a temperatura constante dos suportes de alimentos é crucial para preservar a qualidade dos produtos e a satisfação do cliente. A capacidade para 60 pratos adapta-se perfeitamente a estabelecimentos com um volume médio a alto de serviço, assegurando que nunca faltam pratos quentes nos momentos chave.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	870x400x460 mm
Capacidade	60 pratos
Regulação da Temperatura	30 °C a 90 °C
Peso	25,5 kg
Potência	0,75 kW
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Funcionalidade Adicional	Prateleira ajustável

## Perguntas Frequentes

### **Qual é a capacidade máxima de pratos que este aquecedor suporta?**

Este aquecedor foi projetado para manter até 60 pratos quentes, tornando-o uma solução eficaz para estabelecimentos que servem um volume significativo de refeições.

### **Qual a gama de temperatura que posso selecionar neste aquecedor?**

Com a capacidade de regular a temperatura entre 30 °C e 90 °C, este equipamento oferece um controlo preciso, adequado para diversas necessidades de aquecimento de pratos.

### **A limpeza e manutenção deste equipamento são fáceis?**

Sim, a construção em aço inoxidável foi pensada para facilitar a higienização e a manutenção, garantindo a durabilidade e conformidade com as normas sanitárias em ambientes profissionais.

### **Quais as dimensões e o espaço necessário para este aquecedor de pratos?**

Este aquecedor de pratos possui dimensões compactas de 400 mm de largura, 460 mm de profundidade e 870 mm de altura, sendo ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço disponível.

### **Este aquecedor de pratos possui alguma prateleira ajustável ou outros acessórios incluídos?**

Sim, o modelo inclui uma prateleira ajustável que permite adaptar o espaço interno consoante o tamanho dos pratos, otimizando a circulação de ar quente e o aquecimento homogêneo da loiça.