

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Aquecedor de Pratos Elétrico 120 Pratos – 800x460x870 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.128	Modelo:	UD3010.128
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	44 kg	Dimensões:	800 x 460 x 870 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.128

FAQ

Q: Quais são as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste aquecedor de pratos? A: Este aquecedor de pratos elétrico possui dimensões de 800x460x870 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua inserção, considerando as necessidades de ventilação. Recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para uma correta circulação do ar., Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este aquecedor de pratos profissional? A: Este aquecedor de pratos requer uma tensão de 230 V e uma potência de 1,5 kW. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, garantindo que o local possui uma tomada elétrica compatível e um circuito com capacidade adequada para suportar a potência do equipamento. Não são necessárias ligações de gás ou água., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do aquecedor de pratos de aço inoxidável? A: A limpeza regular é essencial para manter o equipamento em ótimas condições. Para a construção em aço inoxidável, utilize um pano macio humedecido com água morna e detergente neutro. Evite produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar a superfície. A prateleira ajustável pode ser removida para uma limpeza mais fácil e completa. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza., Q: Existe alguma garantia ou assistência técnica disponível para este aquecedor de pratos? A: Sim, este aquecedor de pratos profissional beneficia da garantia legal aplicável para equipamentos de utilização profissional. Para qualquer questão relacionada com assistência técnica ou garantia, por favor contacte o nosso serviço de apoio ao cliente. Disponibilizamos suporte técnico especializado para garantir o bom funcionamento do seu equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este aquecedor de pratos? A: Este modelo inclui uma prateleira ajustável para otimizar o espaço e a organização dos pratos. Atualmente, não dispomos de acessórios adicionais específicos para venda. No entanto, o design universal permite a utilização com a maioria dos tamanhos e tipos de pratos padrão no setor HORECA.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Aquecedor de Pratos Profissional, Aquecedor de Pratos Elétrico, Equipamento HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14761
Alt Text Imagens	Aquecedor De Pratos Udap120 120 Pratos 230v
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Aquecedor De Pratos Udap120 120 Pratos 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published

Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Aquecedor de Pratos
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRBME9004E,HRMF9004E
Uso Profissional - Dicas	Ajuste as prateleiras internas de acordo com o diâmetro da louça para maximizar a circulação de ar quente e garantir um aquecimento uniforme em toda a pilha., Ligue o equipamento 30 a 45 minutos antes do início do serviço para garantir que a massa térmica da porcelana atinge o setpoint desejado., Evite colocar pratos úmidos no interior para prevenir a acumulação de condensação e calcário, prolongando a vida útil das resistências elétricas., Utilize a temperatura máxima de 90°C apenas para aquecimento rápido, reduzindo para 55-60°C durante o serviço para evitar riscos de queimaduras no pessoal de sala.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Unidades de Catering e Banquetes
Descrição Curta Original	<p>Construção geral aço inox; Regulação da temperatura: 30° a 90°C com prateleira ajustável</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 800x460x870 mm Capacidade 120 nr Temperatura 30 a 90 °C Peso 44 kg Potência: 1,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRCE2P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Banquetes e Eventos: Fundamental na regeneração e empratamento em série para grupos numerosos, permitindo que as primeiras doses mantenham a temperatura ideal enquanto se finaliza o lote de 120 pratos. A estrutura robusta suporta o empilhamento seguro, facilitando o fluxo entre a zona de preparação e a sala., Restaurantes de Fine Dining: Utilizado para pré-aquecer louça de design e porcelana delicada a temperaturas controladas (entre 45°C e 60°C), garantindo que molhos emulsionados e guarnições técnicas não estabilizem prematuramente por choque térmico ao tocar no prato., Buffets de Unidades Hoteleiras: Atua como ponto de apoio logístico junto à linha de serviço, permitindo a reposição constante de pratos quentes para os hóspedes, o que é essencial para manter a percepção de qualidade e os padrões de higiene e segurança alimentar.
Uso Profissional - Introdução	O aquecedor de pratos elétrico de 120 unidades é um equipamento crítico para a gestão térmica em cozinhas de alto rendimento, assegurando que a transferência de calor dos alimentos para a louça fria seja nula. Construído em aço inoxidável com regulação termostática até 90°C, este armário garante a integridade organoléptica das preparações durante o empratamento, prevenindo a quebra de temperatura em serviços de grande volume e otimizando a cadência operacional da 'pass'.

Aquecedor de pratos elétrico em aço inoxidável, capacidade para 120 pratos e temperatura regulável de 30° a 90°C. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Aquecedor de pratos profissional — Aquecedor de Louça — Principais Vantagens

Este equipamento para aquecimento de louça é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo que os alimentos são servidos em pratos aquecidos, mantendo a temperatura ideal da confeitura até ao cliente. Consequentemente, evita o arrefecimento precoce dos pratos e melhora significativamente a experiência gastronómica, crucial em restaurantes, hotéis e serviços de catering com grande afluência.

Construído a partir de aço inoxidável de alta qualidade, este aparelho oferece uma notável durabilidade e uma manutenção higiénica simplificada, aspetos fundamentais em qualquer ambiente alimentar. A capacidade de ajustar a temperatura entre 30° e 90°C permite uma versatilidade de utilização, adequado tanto para pratos delicados como para louça mais robusta, assegurando sempre o calor correto.

Com espaço generoso para 120 unidades e prateleiras que se podem modular, o equipamento otimiza a organização e a eficiência durante a preparação de refeições e o serviço. Assim, contribui para um fluxo de trabalho mais ágil e organizado, especialmente durante os períodos de pico de procura.

Aplicações Profissionais

Perfeito para a alta gastronomia, hotéis que realizam banquetes, buffets de self-service e cafetarias com grande volume de refeições. A sua robustez e a fiabilidade tornam-no ideal para eventos especiais, serviços de catering e qualquer cenário onde a consistência da temperatura da louça é fundamental para a satisfação do cliente.

Este sistema é valioso em cozinhas com serviço de banho-maria ou onde é priorizada a estabilidade térmica dos pratos confeccionados, evitando perdas de calor e garantindo uma apresentação perfeita da ementa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x460x870 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	120 pratos
Temperatura	30 a 90 °C
Peso	44 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Regulação da temperatura	Com prateleiras ajustáveis

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste armário aquecido?

Este equipamento foi concebido para aquecer e manter a temperatura de até 120 pratos em simultâneo, sendo ideal para serviços de refeição de média a grande escala, garantindo eficiência e qualidade no serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável facilita imenso a higiene e manutenção diária. Assim, cumpre rigorosamente os padrões exigidos no setor de restauração profissional.

Quais são os requisitos elétricos para instalar este equipamento?

Este equipamento profissional requer uma tensão de 230 V e uma potência de 1,5 kW. A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado, assegurando que o local possui uma tomada elétrica compatível e um circuito com capacidade adequada para suportar a potência, sem necessidade de ligações de gás ou água.

Como se realiza a manutenção e limpeza do aquecedor de pratos de aço inoxidável?

A limpeza regular é essencial para manter o equipamento em ótimas condições. Para a superfície em aço inoxidável, utilize um pano macio humedecido com água morna e detergente neutro, evitando sempre produtos abrasivos ou esfregões metálicos que possam danificar. A prateleira ajustável pode ser removida para uma limpeza mais fácil e completa, e o equipamento deve estar desligado e frio antes de qualquer procedimento.

Que acessórios estão incluídos ou são compatíveis com este aquecedor de pratos?

Este modelo inclui uma prateleira ajustável que permite otimizar o espaço e a organização dos pratos no interior. Atualmente, não dispomos de acessórios adicionais específicos para venda, mas o design universal permite a sua utilização com a maioria dos tamanhos e tipos de pratos padrão do setor de hotelaria.