

# 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: 15/05/2026

*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

<b>SKU:</b>	UD3010.128	<b>Modelo:</b>	AQUECEDOR DE PRATOS UDAP120 120 PRATOS 230V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	AQUECEDOR DE PRATOS UDAP120 120 PRATOS 230V

### Descricao Resumida

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

## Descricao Completa

### Aquecedor de Pratos Profissional – Principais Vantagens

Este aquecedor de pratos elétrico é uma solução indispensável para estabelecimentos HORECA exigentes, garantindo que os pratos chegam à mesa sempre na temperatura ideal. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering com elevado volume de serviço, assegura a qualidade e a satisfação do cliente do primeiro ao último prato.

Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características cruciais em qualquer cozinha profissional. A regulação precisa da temperatura, de 30° a 90°C, permite adaptá-lo a diferentes necessidades, desde a manutenção do calor de pratos delicados até ao aquecimento de louça robusta.

Com uma capacidade impressionante para 120 pratos e prateleiras ajustáveis, otimiza o espaço e a eficiência na preparação e serviço, contribuindo para um fluxo de trabalho organizado e rápido durante os períodos de maior afluência.

### Aplicações

Perfeito para restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes, buffets self-service e cafeterias com grande volume de refeições. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no ideal para eventos, catering e qualquer ambiente onde a uniformidade da temperatura dos pratos é fundamental para a experiência do cliente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x460x870 mm
Capacidade	120 pratos
Temperatura	30 a 90 °C
Peso	44 kg

Característica	Detalhe
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Regulação da temperatura	Com prateleira ajustáveis