

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: 17/05/2026

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

Carro Flambé Profissional CF1200 - 1 Plano, 1 Queimador (1030x550x850mm)

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.073	Modelo:	CARRO FLAMBE CF1200 1 PLANO COM 1 QUEIMADOR
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CARRO FLAMBE CF1200 1 PLANO COM 1 QUEIMADOR

Descricao Resumida

Carro Flambé CF1200 com estrutura em madeira e placa de cozedura em aço inoxidável, ideal para show cooking. Um queimador ajustável.

Descricao Completa

carro flambe profissional — Carro Flambé Profissional CF1200 — Principais Vantagens

O nosso Carro Flambé CF1200 é a solução ideal para *show cooking* e preparação de pratos especiais diretamente à frente dos seus clientes. Com uma estrutura de madeira robusta e uma placa de cozedura em aço inoxidável, garante durabilidade e uma apresentação sofisticada em qualquer ambiente de hotelaria ou restauração.

Equipado com um queimador ajustável, este carro permite um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção perfeita de sobremesas flambeadas, molhos e outros pratos que exigem um toque final de mestria culinária. A sua funcionalidade e design elevam a experiência gastronómica oferecida pelo seu estabelecimento.

Concebido para uso intensivo e profissional, o Carro Flambé CF1200 combina estética com ergonomia, facilitando a movimentação e operação em espaços dinâmicos, como salas de jantar e eventos. É a ferramenta perfeita para chefs que procuram impressionar e proporcionar momentos memoráveis aos seus convidados.

Aplicações

Este carro flambe é perfeitamente adequado para restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, buffets de eventos e navios de cruzeiro, onde o *show cooking* é uma mais-valia. Ideal para a preparação de sobremesas flambeadas (crepes, bananas, ananás), carnes grelhadas e mariscos, bem como a finalização de molhos complexos, adicionando um elemento visual e interativo inesquecível à experiência do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L x A)	1030x550x850 mm
Planos	1

Característica	Detalhe
Queimadores	1
Estrutura	Madeira
Placa de cozedura	Aço inoxidável
Capacidade Cones	230 nr