

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro de Transporte Aquecido 11xGN2/1 para Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.030	Modelo:	5200.030
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	111 kg	Dimensões:	717 x 888 x 1803 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5200.030

Descricao Resumida

Carro de transporte aquecido profissional 11xGN2/1 em aço inox. Mantém alimentos quentes e húmidos, com termostato digital e rodas bloqueáveis.

Descricao Completa

Carro Aquecido – Principais Vantagens

Concebido para o transporte e manutenção de alimentos quentes, este carro robusto em aço inoxidável é a solução ideal para refeitórios, serviços de catering e eventos. Garante que as suas preparações culinárias cheguem ao destino com a temperatura ideal e a humidade perfeita, preservando a frescura e o sabor dos alimentos, essenciais para a satisfação dos seus clientes. A sua estrutura duradoura e os controlos precisos fazem dele um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este armário de transporte aquecido é indispensável em cozinhas industriais, hotéis com serviço de quartos, lares e hospitais. A sua capacidade para tabuleiros GN 2/1 e 1/1, combinada com mobilidade e estabilidade, permite-lhe otimizar a logística de serviço de refeições, desde a cozinha até ao ponto de consumo. É uma ferramenta chave para a eficiência operacional e para manter os mais altos padrões de qualidade alimentar em ambientes de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	717 x 888 x 1803 mm
Capacidade	11x GN 2/1 ou 22x GN 1/1
Temperatura	+0°C a +90°C
Espaço entre Guias	70 mm
Peso	111 kg
Potência	1,7 kW
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Material do Corpo	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato digital
Humidificação	Sistema de humidificação
Fechadura	Magnética
Rodas	Bloqueáveis

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este carro pode acomodar?

O carro foi concebido para alojar até 11 tabuleiros GN 2/1 ou 22 tabuleiros GN 1/1, oferecendo uma excelente versatilidade para diferentes tipos de serviço.

2. Como funciona o sistema de humidificação?

O sistema de humidificação integrado ajuda a manter os alimentos frescos e suculentos, evitando a secagem excessiva durante o transporte e a manutenção da temperatura.

3. É fácil de limpar este carro de transporte?

Sim, o corpo em aço inoxidável e a gaveta removível foram pensados para uma limpeza rápida e conveniente, garantindo a máxima higiene.

4. As rodas são seguras para transporte?

Sim, as rodas são bloqueáveis conferindo estabilidade e segurança ao equipamento durante o transporte e quando este se encontra parado.

5. Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Com um termostato digital, é possível programar a temperatura entre 0°C e 90°C, adaptando-o às necessidades específicas de cada prato.