

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Banho-Maria Elétrico 3xGN 1/1, 2kW - Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.820	<b>Modelo:</b>	UD5700.820
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	41 kg	<b>Dimensões:</b>	650 x 1100 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5700.820

## FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este carro banho-maria? A: Este carro banho-maria tem as dimensões de 650x1100x850 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a sua movimentação e acesso fácil para operação e manutenção. A sua estrutura compacta é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade de um banho-maria transportável. Assegure que há espaço suficiente para as 4 rodas, permitindo assim uma mobilidade sem entraves no seu espaço de trabalho., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O carro banho-maria requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 2 kW. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com estas especificações e que exista uma tomada adequada e com ligação à terra próxima do local de utilização. Recomenda-se a verificação da capacidade da rede elétrica por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento. Este equipamento não requer qualquer instalação de gás ou água direta., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção do carro banho-maria? A: A limpeza e manutenção deste carro banho-maria são simples e cruciais para a sua longevidade. Após cada utilização, deve-se esvaziar o depósito de água e proceder à limpeza das superfícies interiores e exteriores com produtos detergentes neutros e um pano macio, evitando abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. Uma manutenção regular inclui a verificação do estado das rodas e a limpeza dos componentes elétricos para assegurar um desempenho contínuo e eficiente., Q: Este carro banho-maria inclui cubas e tampas GN? A: Não, este carro banho-maria foi concebido para ser compatível com até 3 tabuleiros GN 1/1, mas os tabuleiros e as respectivas tampas não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas. O design flexível permite a utilização de diferentes configurações de tabuleiros GN, proporcionando versatilidade na apresentação e transporte dos alimentos.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Carro Banho-Maria Elétrico, Banho-Maria Linha 900, Equipamento Catering
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	15393
<b>Alt Text Imagens</b>	Carro Transporte Banho-maria Udctbm3 Para 3xgn1/1
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Carro Transporte Banho-maria Udctbm3 Para 3xgn1/1
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published

<b>Categoria Proposta (IA)</b>	CONFECÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Banhos-Maria
<b>Categorias Secundárias</b>	CONFECÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFECÇÃO > Linha 900, CONFECÇÃO
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRBME9004E,HRBME9008E,HRCPE40L900E
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Utilize água já pré-aquecida no depósito para reduzir o tempo de recuperação térmica e otimizar o consumo energético do elemento de 2kW., Mantenha sempre as tampas nas cubas GN durante os períodos de menor afluência para evitar a evaporação excessiva e a dessecação da superfície dos alimentos., Verifique regularmente o estado das rodas e o sistema de travagem para garantir a segurança operacional durante o transporte de líquidos quentes., Ajuste o termóstato de acordo com a densidade do produto: molhos delicados exigem temperaturas mais baixas para evitar a separação de gorduras, enquanto estufados requerem calor constante.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Sub-Chefe, Diretor de F&B (Food and Beverage), Gestor de Unidades de Catering e Coletividades
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Carro de transporte banho-maria para 3 containers GN1/1; Com 4 rodas; Containers e tampas não incluídos;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 650x1100x850 mm  Peso 41 kg  Cones 230 nr  Potência: 2 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000756,EX19000759,HRBME9004E
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para a regeneração e manutenção de ovos mexidos, bacon e salsichas, permitindo que a equipa de sala reponha o buffet rapidamente sem quebras de temperatura, graças à mobilidade das quatro rodas robustas que facilitam a deslocação da cozinha para a zona de serviço., Serviço de Banquetes e Eventos: Atua como um ponto de apoio térmico móvel em salas de eventos, onde é necessário manter molhos e acompanhamentos quentes durante o empratamento de grandes volumes, assegurando que o último prato saia com a mesma qualidade e temperatura que o primeiro., Linhas de Distribuição em Refeitórios Profissionais: Integrado na linha de serviço para agilizar o fluxo de utentes, permitindo a troca rápida de cubas GN 1/1 vazias por cheias, minimizando tempos de espera e garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar em ambientes de alta rotatividade.

### Uso Profissional - Introdução

O Carro Banho-Maria Elétrico da Linha 900 é um equipamento crítico para a gestão térmica em fluxos de serviço contínuo, permitindo a manutenção e o transporte de alimentos na temperatura de segurança HACCP sem comprometer as propriedades organoléticas. Com uma potência de 2kW e capacidade para três cubas GN 1/1, este módulo móvel otimiza a logística entre a zona de confeção e os pontos de serviço, garantindo que o calor húmido preserve a textura de guarnições e proteínas sensíveis.

### Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 900, com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 e 2 kW de potência. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

### Descricao Completa

#### Carro Banho-Maria Elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de dinamismo e eficiência inerentes à cozinha profissional, este equipamento de aquecimento móvel da Linha 900 é a solução ideal para manter os alimentos quentes e prontos a servir com a máxima higiene e segurança alimentar. A sua capacidade para três recipientes gastronorm GN 1/1 assegura uma versatilidade excepcional, viabilizando a gestão simultânea de diversos pratos em restaurantes movimentados, estabelecimentos hoteleiros, empresas de catering e refeitórios de grande volume. A potência de 2 kW garante um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura, crucial para preservar a qualidade dos alimentos.

Com um sistema de aquecimento elétrico robusto e eficaz, o carro de banho-maria assegura uma distribuição uniforme do calor, salvaguardando a qualidade, textura e sabor dos alimentos por períodos prolongados. A mobilidade, facilitada por quatro rodas resistentes, torna-o indispensável para buffets, eventos e linhas de serviço, onde a flexibilidade de posicionamento é um fator crítico. A estrutura pensada para o ambiente intensivo das cozinhas industriais garante durabilidade e facilidade de higienização. O controlo preciso da temperatura permite ajustar o aquecimento às necessidades específicas de cada produto, otimizando o consumo energético e assegurando a conformidade com as normas rigorosas de segurança.

#### Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos móvel destina-se a uma vasta gama de utilizações em hotelaria, restauração e similares. É a escolha perfeita para:

- **Restaurantes e Hotéis:** Ideal para manter pratos principais, acompanhamentos e molhos a temperatura de serviço durante o almoço, jantar, buffets e pequeno-almoço, garantindo que os clientes desfrutem de refeições quentes e de qualidade.
- **Empresas de Catering:** Essencial para o transporte seguro e o serviço de alimentos quentes em eventos, conferências e banquetes, assegurando que a comida chega em condições impecáveis à mesa dos convidados e mantém o seu apelo.
- **Cantinas e Refeitórios:** Otimiza a linha de serviço, mantendo grandes volumes de comida à temperatura ideal para um fluxo contínuo e eficiente de utilizadores, minimizando tempos de espera.
- **Bares e Cafetarias com Serviço de Refeições:** Fornece uma solução prática para manter tapas, petiscos e pratos do dia quentes e visualmente apelativos, aumentando a satisfação do cliente e a rotatividade do serviço.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	650x1100x850 mm
Peso	41 kg
Conexão Elétrica	230 V
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Rodas	4

## Perguntas Frequentes

**Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este carro banho-maria?** A: Este carro banho-maria tem as dimensões de 650x1100x850 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a sua movimentação e acesso fácil para operação e manutenção. A sua estrutura compacta é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade de um banho-maria transportável. Assegure que há espaço suficiente para as 4 rodas, permitindo assim uma mobilidade sem entraves no seu espaço de trabalho.

**Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?** A: O carro banho-maria requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 2 kW. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com estas especificações e que exista uma tomada adequada e com ligação à terra próxima do local de utilização. Recomenda-se a

verificação da capacidade da rede elétrica por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento. Este equipamento não requer qualquer instalação de gás ou água direta.

**Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção do carro banho-maria?** A: A limpeza e manutenção deste carro banho-maria são simples e cruciais para a sua longevidade. Após cada utilização, deve-se esvaziar o depósito de água e proceder à limpeza das superfícies interiores e exteriores com produtos detergentes neutros e um pano macio, evitando abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. Uma manutenção regular inclui a verificação do estado das rodas e a limpeza dos componentes elétricos para assegurar um desempenho contínuo e eficiente.

**Q: Este carro banho-maria inclui cubas e tampas GN?** A: Não, este carro banho-maria foi concebido para ser compatível com até 3 tabuleiros GN 1/1, mas os tabuleiros e as respetivas tampas não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas. O design flexível permite a utilização de diferentes configurações de tabuleiros GN, proporcionando versatilidade na apresentação e transporte dos alimentos.

**Q: Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento mais adequado?** A: Este carro banho-maria é particularmente indicado para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e refeitórios que necessitam de uma solução eficiente e móvel para manter alimentos quentes. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para serviços de buffet e eventos com grande afluência, onde a manutenção da temperatura e a facilidade de transporte são prioritárias. É uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que visa otimização e qualidade no serviço de refeições.