

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026

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

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

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.820	Modelo:	CARRO TRANSPORTE BANHO-MARIA UDCTBM3 PARA 3xGN1/1
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CARRO TRANSPORTE BANHO-MARIA UDCTBM3 PARA 3xGN1/1

Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico da Linha 900 para 3 tabuleiros GN 1/1, com 2kW de potência. Ideal para transporte e manutenção de alimentos quentes em buffets.

Descricao Completa

Carro Banho-Maria Elétrico – Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências de dinamismo e eficiência na cozinha profissional, este carro banho-maria elétrico da Linha 900 é a solução ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir, com a máxima higiene e segurança. A sua capacidade para três tabuleiros GN 1/1 garante uma versatilidade excepcional, permitindo a gestão simultânea de diversos pratos em restaurantes, hotéis, empresas de catering e refeitórios.

Equipado com um sistema de aquecimento elétrico potente e eficiente, este carro banho-maria assegura uma distribuição uniforme do calor, preservando a qualidade, textura e sabor dos alimentos durante longos períodos. A mobilidade facilitada pelas quatro rodas robustas torna-o indispensável para buffets, eventos e serviços de linha, onde a flexibilidade no posicionamento é crucial.

A construção robusta, pensada para o ambiente intensivo da cozinha profissional, garante durabilidade e facilidade de limpeza diária. A facilidade de controlo da temperatura permite adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada alimento, otimizando o consumo energético e assegurando a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Aplicações

Este carro banho-maria é projetado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, restauração e similares. É perfeito para:

- **Restaurantes e Hotéis:** Ideal para manter pratos principais, acompanhamentos e molhos quentes durante o serviço de almoço ou jantar, incluindo buffets e pequeno-almoço.
- **Empresas de Catering:** Essencial para transportar e servir alimentos quentes em eventos, conferências e banquetes, garantindo que a comida chegue impecável à mesa dos convidados.
- **Cantinas e Refeitórios:** Otimiza a linha de serviço, mantendo grandes volumes de comida na temperatura ideal para um fluxo contínuo e eficiente de clientes.

- **Bares e Cafetarias com Serviço de Refeições:** Oferece uma solução prática para manter tapas, petiscos e pratos do dia quentes e atrativos.

Especificações Técnicas

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