

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Mantedor Elétrico GN – 50°-90°C

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.205	Modelo:	UD5900.205
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	141 kg	Dimensões:	625 x 845 x 1890 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD5900.205
FAQ	<p>Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este carro mantedor elétrico? A: O carro mantedor elétrico possui dimensões de 625x845x1890 mm (com rodas). Recomenda-se um espaço adicional para permitir a circulação de ar e facilitar a abertura da porta, bem como para a manutenção regular do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para o carro mantedor? A: Este carro mantedor funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2 kW. Deverá ser ligado a uma tomada elétrica compatível com estas especificações, preferencialmente com um circuito dedicado para garantir o seu funcionamento contínuo e seguro., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste carro mantedor? A: A manutenção e limpeza do carro mantedor devem ser realizadas regularmente. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza neutros e não abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer intervenção e assegurar que todas as superfícies internas e externas estão limpas para garantir a higiene e prolongar a vida útil do aparelho., Q: Que tipo de tabuleiros são compatíveis com este carro mantedor e qual a sua capacidade? A: Este carro mantedor é compatível com tabuleiros gastronorm, com capacidade para 18 tabuleiros GN2/1 ou 36 tabuleiros GN1/1. Esta versatilidade permite adaptar o equipamento a diversas necessidades de serviço e armazenamento de alimentos, otimizando o espaço interno.</p>
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Carro Mantedor Elétrico, Carro Aquecido Profissional, Carro Mantedor GN
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	15513
Alt Text Imagens	Carro Mantedor Simples Udcm1 50º-90ºC 230v Carro mantedor de calor Udcm1 em aço inox, para transporte de alimentos entre 50º e 90ºC com rodas e pegas laterais.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Carro Mantedor Simples Udcm1 50º-90ºC 230v
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Carros Quentes e Frios
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRCE4P900S,HRCE4P900H,HRCE6P900H

Uso Profissional - Dicas	Pré-aqueça o carro durante 20 minutos antes da introdução dos alimentos para evitar o choque térmico e a queda brusca da temperatura interna., Para manter a humidade de assados e evitar o ressecamento, utilize recipientes GN com tampa estanque durante o armazenamento prolongado., Verifique regularmente o estado das borrachas de vedação da porta para garantir a máxima eficiência energética e a estabilidade da temperatura programada., Utilize a capacidade total de 18 GN 2/1 para otimizar o rácio de consumo elétrico por refeição em eventos de ocupação máxima.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Gestor de F&B (Food & Beverage), Responsável de Logística de Catering
Descrição Curta Original	<p>Carro com controle digital. Uma porta. Temperatura ajustável de 50°C a 90°C. Pegas ergonômicas. Porta com fecho.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: com rodas 625x845x1890 mm Temperaturas 50-90 °C Peso bruto: 141 kg Capacidade tabuleiros nr 18xGN2/1 - 36xGN1/1 Potência: 2 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000756,EX19000759
Uso Profissional - Casos de Uso	Banquetes e Eventos em Hotelaria: Utilizado para regenerar e manter empratamentos ou cubas GN com guarnições em antecipação ao serviço de grandes grupos. Permite que a equipa de cozinha finalize a produção em massa e armazene os alimentos com segurança térmica, libertando os fornos para outras tarefas., Catering de Grande Escala e Unidades de Saúde: Atua como interface logística no transporte de refeições entre a cozinha central e as copas de serviço ou salas de jantar. A sua construção robusta e pegas ergonómicas facilitam a movimentação em montacargas e corredores, mantendo a temperatura regulamentar durante o trajeto., Serviço de Buffet e Showcooking: Funciona como módulo de apoio invisível para reposição rápida de linhas de buffet de alta rotatividade. Garante que as proteínas e acompanhamentos de reposição estejam à temperatura ideal de serviço (acima dos 65°C), cumprindo as normas HACCP sem comprometer a textura do produto.
Uso Profissional - Introdução	Este carro mantedor elétrico profissional é um elemento crítico na gestão da cadeia de calor, permitindo a manutenção de alimentos entre 50°C e 90°C com precisão digital. Projetado para suportar o rigor operacional de cozinhas de grande volume, o equipamento assegura a estabilidade térmica de até 36 recipientes GN1/1, eliminando o risco de proliferação bacteriana e garantindo que as propriedades organoléticas dos alimentos se mantêm intactas durante o período de espera ou transporte.

Descricao Resumida

Carro mantedor elétrico profissional com capacidade para 18x GN2/1 ou 36x GN1/1.
Controlo digital de 50°-90°C. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Carro Térmico – Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas industriais, este armário térmico elétrico assegura a manutenção ideal dos alimentos entre 50°C e 90°C. A sua construção duradoura e as pegas ergonómicas permitem o movimento seguro e eficiente de tabuleiros, otimizando a logística na sua cozinha profissional ou em serviços de catering. Representa a solução ideal para preservar a qualidade dos pratos prontos a servir.

Com um controlo digital de alta precisão, o equipamento oferece uma gestão de temperatura simplificada, garantindo que cada refeição seja mantida nas condições perfeitas até ao momento em que é apresentada. A porta única, equipada com um sistema de fecho seguro, maximiza a eficiência térmica do aparelho, reduzindo as perdas de calor e contribuindo para uma significativa poupança de energia.

Este carro de transporte aquecido é um investimento fiável para qualquer estabelecimento de restauração e hotelaria que valorize a excelência no serviço e a otimização dos processos de confeção e conservação de alimentos quentes.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de buffet, hotéis que necessitam de preservar grandes volumes de comida aquecida para eventos ou banquetes, e empresas de catering que exigem a máxima flexibilidade e fiabilidade no transporte e apresentação de pratos. A sua elevada capacidade para múltiplos tabuleiros Gastronorm torna-o indispensável em cozinhas de grande produção e refeitórios com elevado fluxo.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (com rodas)	625 x 845 x 1890 mm
Intervalo de Temperatura	50°C a 90°C
Peso Bruto	141 kg

Característica	Detalhe
Capacidade de Tabuleiros	18x GN2/1 ou 36x GN1/1
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Controlo	Digital
Portas	1

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste armário térmico industrial?

O carro térmico tem capacidade para 18 tabuleiros GN2/1 ou 36 tabuleiros GN1/1, oferecendo uma ampla versatilidade para diversas necessidades de serviço em cozinhas profissionais e eventos.

É simples controlar a temperatura neste equipamento?

Sim, o equipamento dispõe de um controlo digital intuitivo que permite ajustar e manter a temperatura desejada de forma precisa, num intervalo de 50°C a 90°C, garantindo a segurança alimentar.

Este carro mantedor é adequado para serviços de catering externos?

As rodas robustas e as pegas ergonómicas tornam-no perfeitamente adaptado para o transporte em ambientes de catering, assegurando que os alimentos chegam quentes e em condições ideais ao destino final do evento.

Quais os requisitos de instalação elétrica para o carro mantedor?

Este equipamento funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 2 kW. Deve ser ligado a uma tomada elétrica compatível com estas especificações, idealmente num circuito dedicado para um funcionamento seguro e contínuo.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste carro mantedor?

A manutenção e limpeza do carro devem ser feitas regularmente. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos. É crucial desligar o equipamento da corrente antes de qualquer intervenção e garantir que todas as superfícies estão bem limpas para manter a higiene e prolongar a vida útil do aparelho.