

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Mantenedor Duplo Elétrico 2 Portas 50-90°C 36xGN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.210	Modelo:	CARRO MANTEDOR DUPLO UDCM2 50°-90°C 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	CARRO MANTEDOR DUPLO UDCM2 50°-90°C 230V

Descricao Resumida

Carro mantenedor duplo elétrico com controlo digital e duas portas. Temperatura ajustável de 50°C a 90°C. Capacidade para 36xGN2/1 ou 72xGN1/1. Ideal para catering e hotelaria.

Descricao Completa

Carro Mantenedor Duplo — Principais Vantagens

Maximize a eficiência da sua cozinha profissional com este carro mantenedor duplo, projetado para preservar a temperatura ideal dos alimentos. Com uma gama de 50°C a 90°C, garante que pratos quentes, assados e guarnições permaneçam perfeitos até ao momento de servir, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Este equipamento robusto, com controlo digital preciso e duas portas, oferece uma gestão superior do calor e uma capacidade impressionante. A sua construção de alta qualidade e pegas ergonómicas facilitam o manuseamento e transporte, tornando-o indispensável em ambientes de restauração, hotelaria e catering.

A versatilidade de organização é assegurada pela capacidade de 36 tabuleiros GN2/1 ou 72 tabuleiros GN1/1, permitindo acondicionar uma vasta quantidade de alimentos de forma ordenada e eficiente, ideal para serviços de grande volume ou eventos especiais.

Aplicações

Este carro mantenedor é a solução ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, empresas de catering, refeitórios industriais e quaisquer estabelecimentos Horeca que necessitem de manter grandes volumes de alimentos quentes por períodos prolongados. É perfeito para buffets, banquetes e serviços onde a logística da comida exige manter os alimentos na temperatura de segurança e qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (com rodas)	1310x845x1890 mm
Temperatura	50-90 °C
Peso Bruto	253 kg

Capacidade Tabuleiros	36xGN2/1 ou 72xGN1/1
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Portas	Duas com fecho
Controlo	Digital