

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Mantenedor Duplo Elétrico 2 Portas 36xGN2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.210	<b>Modelo:</b>	UD5900.210
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	253 kg	<b>Dimensões:</b>	1310 x 845 x 1890 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5900.210

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões do carro mantenedor duplo e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O carro mantenedor duplo possui dimensões de 1310x845x1890 mm (com rodas). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de, pelo menos, 10 cm em cada lado e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a movimentação e manutenção., Q: Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento do carro mantenedor? A: Este carro mantenedor duplo elétrico requer uma ligação de 230V e tem uma potência de 2 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica dispõe de uma tomada compatível e de um circuito adequado para suportar esta carga, prevenindo sobrecargas e garantindo o funcionamento seguro do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do carro mantenedor duplo? A: A limpeza regular deve ser efetuada com produtos de limpeza suaves e não abrasivos, adequados para superfícies de aço inoxidável. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar a limpeza. As bandejas e prateleiras podem ser removidas para uma higienização mais profunda. Verifique periodicamente as vedações das portas e o funcionamento do controlo digital., Q: Qual a capacidade de armazenamento deste carro mantenedor e que tipos de tabuleiros são compatíveis? A: Este carro mantenedor duplo oferece uma capacidade generosa para 36 tabuleiros GN 2/1 ou, alternativamente, 72 tabuleiros GN 1/1. Esta versatilidade permite adaptar o equipamento às suas necessidades específicas de serviço, otimizando o transporte e a manutenção da temperatura de uma grande variedade de pratos.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

carro mantenedor duplo, carro quente elétrico, equipamento catering profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

15515

**Alt Text Imagens**

Carro Mantedor Duplo UdcM2 50°-90°C 230v Carro mantedor duplo profissional em aço inoxidável para restauração, com rodas, temperatura de 50° a 90°C e 230V.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Carro Mantedor Duplo UdcM2 50°-90°C 230v

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Carros Quentes e Frios

**Categorias Secundárias**

CONFEÇÃO

**Upsells (SKU | Título)**

UD2050.040,UD2050.038

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Pré-aqueça o carro durante 20 minutos antes de introduzir os tabuleiros para evitar a quebra térmica inicial., Utilize a separação das duas portas para organizar o fluxo de serviço, minimizando o tempo de abertura e a respetiva perda de calor latente., Verifique regularmente as borrachas de vedação das portas para garantir a máxima eficiência energética e consistência térmica., Para alimentos mais delicados, utilize tampas nos recipientes GN para reter a humidade natural e evitar o ressecamento superficial.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Banquetes em Unidades Hoteleiras, Gestor de Operações de Catering e Eventos, Diretor de F&B em Unidades de Saúde ou Reabilitação
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Carro mantenedor com controle digital. Duas portas. Temperatura ajustável de 50°C a 90°C. Pegas ergonômicas. Porta com fecho.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: com rodas 1310x845x1890 mm  Temperaturas 50-90 °C  Peso bruto: 253 kg  Capacidade tabuleiros nr 36xGN2/1 - 72xGN1/1.  Potência: 2 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	EX19000755,EX19000756,EX19000757
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Banquetes e Eventos de Grande Escala: Utilizado para o empratamento antecipado ou armazenamento de guarnições em massa, permitindo que equipas de catering em hotéis sirvam centenas de cobertos simultaneamente com temperatura uniforme., Unidades Hospitalares e Cantinas Escolares: Essencial no suporte à distribuição de refeições em regime de linha quente, onde a estabilidade térmica é crítica para cumprir as normas de segurança alimentar (HACCP) durante o transporte interno., Cozinhas Centrais e Produção em Lote: Atua como pulmão logístico, recebendo a produção vinda de fornos combinados para libertar espaço de confeção imediata, mantendo os alimentos prontos a sair sem perda de humidade ou textura.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	O carro mantenedor duplo elétrico de 36 níveis GN 2/1 é uma peça central na logística de grandes operações de restauração, permitindo a gestão térmica rigorosa de até 72 recipientes GN 1/1 em simultâneo. Este equipamento de alta capacidade assegura a manutenção da cadeia de calor entre 50°C e 90°C, eliminando os picos de stress na linha de produção e garantindo que a regeneração ou confeção antecipada não comprometa as propriedades organoléticas dos alimentos.

## 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 eventos.

## Descrição Completa

### carro mantenedor duplo elétrico — Carro Mantenedor de Alimentos — Principais Vantagens

O carro de conservação térmica duplo UDI é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram manter grandes volumes de comida na temperatura perfeita. Este equipamento, concebido para uma performance robusta, garante que os seus pratos quentes, assados e acompanhamentos permaneçam impecáveis entre 50°C e 90°C, assegurando a máxima qualidade até ao momento de servir e otimizando o serviço do seu estabelecimento. Graças ao seu controlo digital, a gestão do calor é efetuada com grande precisão, contribuindo para a segurança alimentar do seu negócio.

A construção de alta qualidade, aliada às suas pegas ergonómicas, confere-lhe uma facilidade de manuseamento e transporte notável. Esta versatilidade é fundamental para qualquer operação de restauração, hotelaria ou catering que necessite de agilidade. A capacidade de acomodar até 36 tabuleiros GN2/1 ou 72 tabuleiros GN1/1 proporciona uma flexibilidade inigualável para organizar e acondicionar uma vasta quantidade de alimentos de forma eficiente, mesmo em picos de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este conservador de alimentos elétrico é indispensável para uma variedade de ambientes com elevado volume de produção. É a escolha perfeita para restaurantes de grande porte, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering que operam em eventos ou refeitórios industriais, onde a manutenção prolongada da temperatura dos alimentos é crucial. Garante que buffets e banquetes oferecem sempre refeições quentes e seguras, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

### Características 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

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este transportador de alimentos pode acomodar?**

Este transportador térmico tem capacidade para 36 tabuleiros GN2/1 ou, em alternativa, 72 tabuleiros GN1/1, oferecendo grande flexibilidade para diferentes necessidades de serviço e otimizando o espaço da sua cozinha.

### **É possível ajustar a temperatura de forma precisa?**

Sim, o equipamento dispõe de controlo digital que permite ajustar a temperatura entre 50°C e 90°C com grande precisão, garantindo a conservação ideal dos alimentos por períodos prolongados.

### **Este carro é adequado para transporte de alimentos?**

Sim, o carro está equipado com rodas robustas e pegas ergonómicas que facilitam o transporte seguro e eficiente de alimentos quentes entre diferentes áreas da cozinha ou para eventos de catering, sem comprometer a temperatura.

### **Que tipo de ligação elétrica é necessária para o funcionamento do carro mantenedor?**

Este equipamento requer uma ligação de 230V e tem uma potência de 2 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica dispõe de uma tomada compatível e de um circuito adequado para suportar esta carga.

### **Como se realiza a limpeza e manutenção do carro mantenedor duplo?**

A limpeza regular deve ser efetuada com produtos de limpeza suaves e não abrasivos, adequados para superfícies de aço inoxidável. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica e limpe as vedações das portas e o controlo digital regularmente.