

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Aquecedor de Pratos Elétrico para 50 Pratos – 530x480x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5900.220	<b>Modelo:</b>	UDAQPST53 AQUECEDOR DE PRATOS SIMPLES
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	UDAQPST53 AQUECEDOR DE PRATOS SIMPLES

### Descricao Resumida

Aquecedor de pratos profissional em aço inox, elétrico, com capacidade para 50 pratos e rodas com travão. Medidas de 530x480x850 mm. Ideal para hotelaria.

## Descrição Completa

### Aquecedor de Pratos Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo do setor HORECA, este aquecedor de pratos elétrico garante que cada prato é servido à temperatura ideal. Essencial para restaurantes, hotéis e serviços de catering, assegura a qualidade da sua apresentação culinária e a satisfação do cliente.

Com uma capacidade robusta para 50 pratos e regulação de temperatura entre 30-90 °C, este equipamento oferece a flexibilidade necessária para manter uma vasta gama de louça aquecida. O seu design em aço inoxidável confere durabilidade, facilidade de limpeza e um aspeto profissional que se integra harmoniosamente em qualquer cozinha industrial.

A mobilidade é um dos seus pontos fortes, graças às rodas robustas com travão, permitindo que o aquecedor seja facilmente posicionado onde for mais necessário, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência no serviço. A sua potência de 750W e ligação a 230V garantem um aquecimento rápido e uniforme, sem comprometer o consumo energético.

### Aplicações

Este aquecedor de pratos é a solução ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais. É perfeito para restaurantes que desejam manter os pratos quentes antes de serem servidos, garantindo uma experiência gastronómica superior. Em hotéis, é indispensável para buffets e serviços de refeições, onde a temperatura da louça é crucial.

Para serviços de catering e eventos, a sua capacidade e mobilidade permitem um transporte e posicionamento fácil, assegurando que, mesmo em locais externos, a louça se mantém aquecida. Cozinhas industriais e refeitórios beneficiarão da sua eficiência em gerir grandes volumes de pratos, otimizando o tempo de preparação e serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	530 x 480 x 850 mm

<b>Capacidade</b>	50 pratos
<b>Temperatura</b>	30-90 °C
<b>Peso</b>	42 kg
<b>Potência</b>	750 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de energia</b>	Elétrico