

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: 18/05/2026

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

Aquecedor de Pratos Duplo Elétrico, 100 Pratos, 530x1000x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.225	Modelo:	UDAQPDC53 AQUECEDOR DE PRATOS DUPLO
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	UDAQPDC53 AQUECEDOR DE PRATOS DUPLO

Descricao Resumida

Aquecedor de pratos duplo em aço inoxidável, capacidade para 100 pratos, com controlo de temperatura 30-90 °C e rodas com travão.

Descricao Completa

Aquecedor de Pratos Duplo Elétrico — Principais Vantagens

Desenvolvido para o setor HORECA, este aquecedor de pratos duplo garante que cada refeição seja servida à temperatura ideal, realçando a experiência gastronómica do cliente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, características primordiais em ambientes profissionais de alta exigência.

Com capacidade para aquecer até 100 pratos, este equipamento é indispensável para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o fluxo de serviço e manter a qualidade dos pratos. A temperatura ajustável entre 30-90 °C permite uma adaptação precisa às necessidades de cada momento, desde o pré-aquecimento intensivo à manutenção suave.

A mobilidade é um dos seus pontos fortes, com rodas equipadas com travão para um posicionamento seguro e flexível em qualquer área da cozinha ou sala de serviço. Esta funcionalidade é crucial para uma operação eficiente, permitindo que a equipa se adapte rapidamente às mudanças de configuração ou necessidades de eventos.

Aplicações

Este aquecedor de pratos profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis com serviço de banquetes e buffets, serviços de catering que exigem flexibilidade no transporte, e cozinhas industriais que processam grandes volumes de refeições. É perfeito para manter pratos quentes durante períodos de pico e garantir que a comida chega à mesa na condição perfeita.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x1000x850 mm
Capacidade	100 pratos
Temperatura	30-90 °C

Característica	Detalhe
Peso	67 kg
Potência	750 W
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Mobilidade	Rodas com travão