

# 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: 21/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Carro de Aquecimento GN 2/1 Duplo 34 Tabuleiros 1455x845x1675mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHCC-34GN	<b>Modelo:</b>	CC-34GN
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1455 x 845 x 1675 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	CC-34GN
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Carro de aquecimento profissional com capacidade para 34 tabuleiros GN 2/1. Ideal para manter alimentos quentes com temperatura regulável 0-90°C.

## Descricao Completa

### Carro Quente — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração profissional, este carro de aquecimento com capacidade para 34 tabuleiros GN 2/1 é a solução ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, enquanto o isolamento integral em poliuretano de alta densidade assegura máxima eficiência energética, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. As portas de abertura a 180° facilitam o acesso e a arrumação, tornando o trabalho da sua equipa mais eficiente e confortável.

Este equipamento possui um bloco de aquecimento amovível com elementos ventilados e um tabuleiro de humidade com sistema anti-ondas, vital para preservar a qualidade e a textura dos pratos. O painel de controlo digital intuitivo permite um ajuste preciso da temperatura, entre 0 a 90°C, com um termómetro/termostato digital para monitorização constante. A proteção térmica de segurança Clixon oferece uma camada extra de tranquilidade, protegendo o equipamento e os alimentos de sobreaquecimento.

### Aplicações Profissionais

Este carro aquecido é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha industrial, refeitório, serviço de catering ou hotelaria que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. É perfeito para transportar pratos confecionados, garantindo que chegam aos clientes com a temperatura ideal e a frescura intacta. As rodas insonorizadas com travões permitem uma movimentação suave e segura em diversos ambientes, desde a cozinha até à zona de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação do serviço.

A versatilidade deste carrinho permite a sua integração em diferentes etapas do serviço de alimentos, desde a preparação até à distribuição. A capacidade de 34 tabuleiros GN 2/1 é excepcional para eventos de grande escala, buffets e serviços de banquetes, onde a manutenção da temperatura e a eficiência são cruciais. As grelhas e guias facilmente amovíveis simplificam a limpeza pós-serviço, contribuindo para elevados padrões de higiene e funcionalidade.

### Características Técnicas

Número de Corrediças	34 GN 2/1
----------------------	-----------

<b>Distância entre Corrediças</b>	70 mm
<b>Temperatura Regulável</b>	0-90 °C
<b>Potência</b>	3350 W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1455x845x1675 mm
<b>Tensão de Funcionamento</b>	220V Monofásico
<b>Construção</b>	Aço Inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano de Alta Densidade
<b>Rodas</b>	Grandes, Insonorizadas, com Travões

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade total deste carro de aquecimento?**

Este equipamento foi projetado para acomodar até 34 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para serviços de alimentos em grande escala.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design em aço inoxidável e as guias e grelhas facilmente amovíveis foram pensados para uma higienização rápida e eficaz, crucial em ambientes profissionais.

### **Que tipo de proteção de segurança possui?**

O carro está equipado com uma proteção térmica de segurança Clixon, que atua como um sistema de corte em caso de sobreaquecimento, assegurando a integridade do equipamento e dos alimentos.

### **Este carro pode ser movimentado facilmente?**

Com rodas grandes, insonorizadas e equipadas com travões, este carro quente oferece uma mobilidade excelente e segura, mesmo quando totalmente carregado, sendo fácil de deslocar entre áreas de trabalho.

### **Qual a gama de temperatura que este carro consegue manter?**

Este carro permite regular a temperatura digitalmente entre 0 a 90°C, garantindo que os seus alimentos são mantidos na temperatura ideal para satisfazer os mais exigentes padrões de serviço e segurança alimentar.