

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro de Aquecimento Profissional GN 2/1 Duplo Corpo 39 Tabuleiros

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|-------------------|----------------------|
| SKU: | CHCC-39GN | Modelo: | CC-39GN |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| | | Dimensões: | 1455 x 845 x 1675 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Modelo | CC-39GN |
| Marca | CLIMA |

Descricao Resumida

Carro de aquecimento profissional de corpo duplo, capacidade para 39 tabuleiros GN 2/1, temperatura ajustável até 90°C. Ideal para hotéis e catering.

Descricao Completa

Carro de aquecimento profissional — Carro Térmico — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional e hotelaria, este carro térmico garante a máxima eficiência na manutenção de alimentos quentes. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento integral em espuma de poliuretano garantem uma performance energética superior, ideal para otimizar os custos operacionais do seu espaço. O design hermético e os cantos interiores com curva sanitária facilitam a limpeza e promovem a higiene, aspetos cruciais em qualquer cozinha profissional. Com rodas robustas e travões, o transporte e a estabilização são simples e seguros.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de restaurantes, serviços de catering, hotéis e refeitórios que necessitam de transportar e manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma segura e eficiente. A sua capacidade para 39 tabuleiros GN 2/1 e o sistema de aquecimento ventilado com controlo digital de temperatura tornam-no indispensável para eventos, buffets e banquetes, assegurando que os pratos chegam à mesa com a temperatura ideal. É uma solução versátil para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade do serviço na sua operação.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|--------------------------------------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Capacidade | 39 tabuleiros GN 2/1 |
| Distância entre corrediças | 70 / 53 mm |
| Isolamento | Espuma de poliuretano de alta densidade |
| Aquecimento | Amovível, ventilado com sistema anti-ondas |
| Controlo de temperatura | Termostato digital regulável de 0 a 90°C |
| Proteção | Térmica de segurança Clixon |

| Característica | Detalhe |
|-------------------|--------------------------------------|
| Voltagem | 220V monofásico |
| Rodas | Grandes, insonorizadas e com travões |
| Portas | Abertura de 180° com fechaduras |
| Dimensões (LxPxA) | 1455x845x1675 mm |
| Potência | 3350 W |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que o carro de aquecimento suporta?

Este carro foi projetado para acomodar até 39 tabuleiros Gastronorm, especificamente do tamanho GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para grandes volume de serviço.

2. A temperatura de aquecimento é ajustável?

Sim, o carro dispõe de um termostato digital que permite regular a temperatura de aquecimento de forma precisa, num intervalo que vai dos 0 aos 90°C, ideal para diversas necessidades culinárias.

3. É fácil de limpar e manter?

Com cantos interiores de curva sanitária e guias/grelhas facilmente amovíveis, a limpeza deste equipamento é bastante prática e rápida, garantindo a máxima higiene na sua cozinha.

4. Este carro de aquecimento é adequado para transporte seguro de alimentos?

Absolutamente. Equipado com rodas robustas, silenciosas e com travões, além de fechos com chave e para-choques de borracha, garante um transporte estável e seguro dos alimentos, mesmo em ambientes movimentados.

5. Qual o consumo energético deste equipamento?

Graças ao seu isolamento integral em espuma de poliuretano de alta densidade e ao sistema de aquecimento eficiente, este carro é projetado para maximizar a eficiência energética, contribuindo para a redução dos custos operacionais.