

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

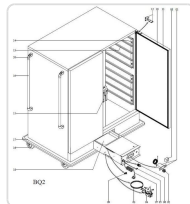


## Carro Quente Inox 2x10 GN 2/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU7033A	<b>Modelo:</b>	7033A
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	7033A
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Carro quente profissional em aço inox com capacidade para 2x10 GN 2/1. Ideal para transporte e manutenção de alimentos quentes em cozinhas profissionais e catering.

## Descricao Completa

### Carro Quente Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restauradores e serviços de catering que procuram otimizar o transporte e manutenção de alimentos à temperatura ideal, este equipamento é a solução robusta e fiável para o seu negócio. Manter a comida quente e apetitosa nunca foi tão fácil, garantindo a satisfação do cliente em cada serviço. A sua estrutura em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também a higiene indispensável num ambiente profissional.

Com um termómetro digital e guias desmontáveis, este **armário aquecido** assegura um controlo preciso da temperatura e uma limpeza sem esforço, características cruciais para a eficiência operacional. A mobilidade é garantida pelas suas quatro rodas com travão, permitindo uma movimentação fácil e segura em qualquer espaço da sua cozinha profissional.

### Aplicações

Este **carro de manutenção de temperatura** é ideal para uma variedade de ambientes, desde restaurantes movimentados e cozinhas de hotel a serviços de catering para eventos de grande escala. A sua capacidade generosa para contentores GN 2/1 torna-o perfeito para transportar e servir grandes volumes de alimentos, como pratos principais, acompanhamentos e sobremesas quentes, mantendo a qualidade até ao momento de servir. É um recurso valioso para buffets de hotéis, refeitórios empresariais e hospitais, onde a manutenção da temperatura é crucial.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	2x10xGN 2/1
Termómetro	Digital
Temperatura de Funcionamento	+30 / +90 °C

Fabricado em	Aço Inoxidável
Rodas	4 com travão, Ø150mm
Guias	Desmontáveis
Número de Pares de Trilhos de Suporte	2x10
Espaço Livre de Trilho a Trilho	110 mm
Peso	192 Kg