

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro de Conservação de Quentes 40 Tabuleiros GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1070.462.003	Modelo:	CCQ-40.2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CCQ-40.2

Descricao Resumida

Carro de conservação de quentes, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para 40 tabuleiros GN2/1, controlo digital de temperatura 30-90°C e isolamento eficiente para máxima performance.

Descricao Completa

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para o transporte e manutenção da temperatura de alimentos, garantindo que as suas refeições pré-preparadas cheguem ao destino na condição ideal. Fabricado integralmente em aço inoxidável, este armário aquecido destaca-se pela sua durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em qualquer cozinha profissional ou serviço de catering. A sua capacidade para 40 tabuleiros Gastronorm GN2/1 (não incluídos) oferece uma solução de grande volume para as operações mais exigentes.

carro conservação quentes — Carro Aquecido — Principais Vantagens

A tecnologia de isolamento ecológico em poliuretano injetado, isento de CFC e com uma densidade de 40 kg/m³, assegura uma conservação térmica superior, minimizando perdas de calor e otimizando o consumo energético. O controlo digital de temperatura, com um intervalo de 30 °C a 90 °C, permite ajustar com precisão o ambiente interno do carro, essencial para a segurança alimentar e qualidade dos pratos. Os quatro rodízios giratórios de Ø 160 mm, dois com travões, e os pára-choques de borracha não-marcação na base, conferem mobilidade e proteção, facilitando o manuseamento em espaços movimentados.

Aplicações Profissionais

Este sistema de aquecimento é a escolha ideal para estabelecimentos que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes durante períodos prolongados, como restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais, hospitais ou empresas de catering. A sua funcionalidade de tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda, previne a desidratação dos pratos, mantendo a sua humidade e suculência. A distribuição homogénea do calor através de dois aquecedores elétricos de ar forçado em cada compartimento, garante que todos os tabuleiros recebam um aquecimento uniforme, resultando em alimentos sempre perfeitos para servir.

Características Técnicas

Capacidade em Tabuleiros	40x GN2/1
Construção	Aço inoxidável

Isolamento	Poliuretano injetado (Livre de CFC, 40 kg/m ³)
Controlo de Temperatura	Termóstato digital (30 °C - 90 °C)
Rodízios	4 giratórios, Ø 160 mm (2 com travões)
Proteção	Pára-choques de borracha não-marcação na base
Humidade	Tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda
Aquecimento	2 aquecedores elétricos de ar forçado por compartimento
Segurança	Sistema de auto-proteção dos elementos de aquecimento
Dimensões (LPA)	1489x877x1643 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros que este carro pode acomodar?

Este carro foi projetado para acomodar até 40 tabuleiros Gastronorm GN2/1, permitindo o transporte e conservação de grandes volumes de alimentos de forma eficiente. Note que os tabuleiros não estão incluídos.

Como é que o carro garante uma temperatura uniforme para os alimentos?

A temperatura uniforme é assegurada por dois aquecedores elétricos de ar forçado em cada compartimento, que promovem uma circulação constante de ar quente, garantindo um aquecimento homogéneo em todos os alimentos.

É possível controlar a humidade dentro do carro para evitar que os alimentos sequem?

Sim, o carro dispõe de um tabuleiro de evaporação de água com um sistema anti-onda, que ajuda a manter a humidade adequada, prevenindo a secagem dos alimentos e mantendo as suas propriedades organolépticas.

Que características de mobilidade e segurança possui este equipamento?

Para facilitar a mobilidade, o equipamento está equipado com 4 rodízios giratórios robustos, dois dos quais com travão para estabilidade. Inclui também pára-choques de borracha não-marcação para proteger o carro e as superfícies circundantes.

Qual a faixa de temperatura que o termóstato digital oferece?

O termóstato digital permite um controlo preciso da temperatura, que pode ser ajustada entre 30 °C e 90 °C, ideal para a conservação segura e eficaz de uma vasta gama de pratos quentes.