

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 24/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro Mantedor Elétrico GN2/1 Temperatura 50-90°C

Informações do Produto

SKU:	UD5900.200	Modelo:	5900.200
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	166 kg	Dimensões:	810 x 930 x 1660 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	5900.200

Descrição Resumida

Carro mantedor elétrico profissional com capacidade para 15xGN 2/1 ou 30xGN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 50-90°C com controlo digital.

Descrição Completa

carro mantedor aquecido — Carro Aquecido – Principais Vantagens

Este aquecedor móvel representa uma solução eficaz para manter a temperatura ideal dos seus alimentos, garantindo que cheguem à mesa com a qualidade desejada. O seu controlo digital preciso permite ajustar a temperatura entre 50°C e 90°C, essencial para preservar as propriedades

organolépticas de cada prato. O design robusto, aliado a pegas ergonómicas e uma porta com fecho seguro, assegura um manuseamento fácil e uma elevada durabilidade em ambientes profissionais.

Ideal para diversas necessidades da restauração, este equipamento de transporte térmico otimiza o fluxo de trabalho e minimiza o desperdício, mantendo os alimentos quentes e prontos a servir durante mais tempo. A sua capacidade para tabuleiros GN 2/1 e GN 1/1 oferece uma versatilidade excepcional, adaptando-se a diferentes volumes e tipos de preparações culinárias. É um investimento inteligente para qualquer negócio que preza pela excelência no serviço.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, serviços de catering, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de transportar e manter grandes quantidades de alimentos quentes. A sua capacidade de conservação da temperatura é crucial para buffets assistidos, eventos, refeitórios e qualquer outro local onde a qualidade da comida não pode ser comprometida pelo tempo de espera. É uma ferramenta indispensável para otimizar operações, assegurando eficiência e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (c/ rodas)	810x930x1660 mm
Temperaturas	50-90 °C
Peso bruto	166 kg
Capacidade tabuleiros	15xGN2/1 - 30xGN1/1
Potência	2 kW
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este carro mantedor é adequado para transporte em eventos externos?

Sim, o design robusto com rodas e pegas ergonómicas torna-o ideal para o transporte seguro de alimentos quentes entre diferentes locais, como eventos de catering ou salas de banquetes.

Quantos tabuleiros GN 1/1 pode este carro comportar?

O carro tem capacidade para até 30 tabuleiros GN 1/1, ou 15 tabuleiros GN 2/1, o que oferece uma grande flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos de recipientes de alimentos.

É fácil de limpar e higienizar?

A sua construção em aço inoxidável e a porta com fecho facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, aspetos cruciais em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Qual é a variação de temperatura que o carro consegue manter?

Este equipamento permite manter uma temperatura estável e ajustável na faixa dos 50°C aos 90°C, garantindo que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo por períodos prolongados.

É necessário alguma instalação especial para este equipamento?

Não, o carro mantedor funciona com uma tensão padrão de 230V e não requer instalações complexas. Basta ligar à corrente para começar a usufruir das suas funcionalidades.