

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro Misto Refrigerado e Aquecido 4+6 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2134.014	Modelo:	2134.014
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	70 kg	Dimensões:	525 x 810 x 1285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2134.014
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro misto profissional com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 refrigerados e 6 aquecidos. Ideal para transporte e manutenção de alimentos em hotelaria.

Descricao Completa

Carro Termoselado — Principais Vantagens

Este carro gastronorm multifuncional oferece uma solução versátil para o transporte e manutenção de alimentos, combinando refrigeração e aquecimento num único equipamento. É ideal para otimizar operações em cozinhas profissionais, permitindo que a equipa sirva pratos à temperatura perfeita em qualquer local. A sua construção robusta e as rodas de borracha asseguram um manuseamento fácil e seguro, mesmo em ambientes movimentados.

A funcionalidade mista deste equipamento garante que tanto alimentos frios como quentes sejam preservados adequadamente, mantendo a frescura e o sabor. O isolamento injetado em poliuretano oferece excelente eficiência térmica, reduzindo o consumo de energia e garantindo temperaturas estáveis. É uma peça essencial para serviços de catering, eventos e bufetes onde a qualidade e a segurança alimentar são prioritárias.

Aplicações Profissionais

Este carro de transporte gastronómico é especialmente concebido para restaurantes, hotéis e empresas de catering que necessitam de mobilidade e flexibilidade na distribuição de refeições. Permite servir grandes volumes de alimentos em salas de eventos, refeitórios ou para entrega externa, mantendo a temperatura ideal desde a cozinha até ao consumidor. A sua configuração para tabuleiros GN 1/1 standard facilita a integração com outros equipamentos de cozinha.

É perfeito para organizar e agilizar serviços de pequeno-almoço em hotéis, almoços empresariais ou jantares de gala, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais. Adicionalmente, a sua durabilidade e facilidade de limpeza tornam-no uma opção prática e higiénica para qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões Externas	525x810x1285 mm

Característica	Valor
Compartimento Refrigerado	330x540x348 mm
Compartimento Aquecido	330x540x508 mm
Capacidade Tabuleiros	4+6 GN 1/1
Classe de isolamento	IP 44
Espaço Entre Guias	80 mm
Peso	70 kg
Potência de Refrigeração	180 W
Potência de Aquecimento	1000 W
Temperatura	+2°C/+8°C (refrigeração) - +30°C/+90°C (aquecimento)
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento deste carro misto?

Este carro oferece uma capacidade de 4 tabuleiros GN 1/1 para o compartimento refrigerado e 6 tabuleiros GN 1/1 para o compartimento aquecido, permitindo transportar uma combinação variada de alimentos.

Posso transportar diferentes tipos de alimentos simultaneamente?

Sim, a sua concepção com compartimentos separados para refrigeração e aquecimento permite transportar e manter distintos tipos de alimentos à temperatura ideal, sem que haja transferência de calor ou frio entre eles.

Este equipamento é fácil de manobrar em espaços apertados?

Equipado com quatro rodas de borracha, sendo duas fixas e duas com travão, o carro é desenhado para uma excelente mobilidade e estabilidade, mesmo em corredores ou cozinhas com espaço limitado.

Qual é a durabilidade e material de construção do carro?

O exterior em ABS plastificado e o interior em aço inoxidável garantem uma elevada durabilidade e resistência à corrosão, sendo fácil de limpar e manter, ideal para a exigência de uma cozinha profissional.

É eficiente em termos energéticos?

O isolamento em poliuretano injetado contribui significativamente para a eficiência energética do aparelho, mantendo as temperaturas estáveis por mais tempo e reduzindo o consumo de

eletricidade.