

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 rapido
ao produto

Aquecedor de Travessas Elétrico 400x215 mm para 10 Travessas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.015	Modelo:	UD2230.015
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	25 kg	Dimensões:	400 x 215 x 475 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	Electroculadores / Insectotores
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos e travessas sempre quentes com este aquecedor elétrico profissional de 1,3 kW, ideal para buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Aquecedor de Travessas — Principais Vantagens

Este equipamento de conservação térmica é crucial para qualquer estabelecimento de restauração que procure manter a qualidade e o sabor dos alimentos. Desenvolvido com materiais duradouros e um sistema de aquecimento elétrico eficiente, assegura que cada prato seja servido à temperatura ideal, realçando a experiência gastronómica dos seus clientes. A facilidade de controlo da temperatura e o manuseamento seguro são aspetos que garantem a eficiência e a segurança na sua cozinha. Um excelente complemento para buffets e serviços de catering, este aquecedor de travessas otimiza o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente, mantendo os alimentos quentes e apetitosos, como se tivessem sido acabados de confeccionar.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor é indispensável para restaurantes, hotéis e empresas de catering que necessitam de manter travessas de servir quentes antes da apresentação. É primordial em buffets, onde a consistência da temperatura dos alimentos é fundamental para a satisfação, ou em cozinhas industriais para pré-aquecer pratos e agilizar o fluxo de trabalho durante as horas de maior movimento. Com capacidade para 10 travessas, é apropriado para estabelecimentos com volume de serviço médio a elevado. Garante que os seus pratos, sejam eles à la carte ou em regime de banho-maria, mantenham a excelência térmica. O seu design permite uma integração harmoniosa em qualquer ambiente profissional, contribuindo para um serviço de excelência ao cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x215x475 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	10 travessas
Peso	25 kg
Potência	1,3 kW
Tensão	230 V
Área útil por placa	270 x 150 mm
Controlo	Termóstato, controlo de luz
Segurança	Pegas termoprotetoras

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões do aquecedor de travessas e quanto espaço necessita para instalação?

A: O aquecedor de travessas profissional possui dimensões de 400x215x475 mm. Recomenda-se um espaço mínimo que permita a circulação de ar adequada e fácil acesso para operação e limpeza, garantindo a sua correta funcionalidade no seu estabelecimento de restauração.

Q: Qual o tipo de instalação elétrica que este aquecedor de travessas requer?

A: Este aquecedor de travessas elétrico profissional funciona com uma tensão de 230 V e potência de 1,3 kW. A instalação requer uma tomada elétrica adequada com ligação à terra, preferencialmente dedicada e dimensionada para a potência do equipamento, para assegurar um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A: A limpeza do aquecedor de travessas é simples: as superfícies devem ser limpas regularmente com um pano húmido e detergente suave. Os componentes elétricos devem ser verificados periodicamente para garantir o seu bom estado de funcionamento, sempre com o equipamento desligado da corrente.

Q: Quantas travessas este aquecedor consegue manter aquecidas simultaneamente?

A: Este aquecedor de travessas profissional tem capacidade para acomodar 10 travessas, sendo que a área utilizável por placa é de 270 x 150 mm. É ideal para buffets, banquetes e serviços de catering que exigem a manutenção da temperatura de múltiplos pratos simultaneamente.

Q: Este aquecedor é adequado para todos os tipos de travessas?

A: Sim, este aquecedor foi concebido para ser versátil, acomodando a maioria das travessas de servir de dimensões padrão. Recomenda-se a utilização de travessas de materiais resistentes ao calor para otimizar o desempenho do aquecimento.