

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Salsichas a Gás Profissional, 440x300x400 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.024	Modelo:	UD2230.024
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	440 x 300 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Acessórios

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o aquecedor de salsichas a gás? A: Este aquecedor de salsichas a gás possui dimensões de 440x300x400 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo que permita a circulação de ar e o fácil acesso para operação e limpeza, estando em conformidade com as normas de segurança para equipamentos a gás em ambientes profissionais., Q: Quais os requisitos de instalação para o aquecedor de salsichas a gás? A: O aquecedor de salsichas funciona a gás e requer uma ligação adequada à rede de gás, realizada por um técnico certificado. Não são necessários requisitos elétricos ou de água para o seu funcionamento principal, apenas uma área bem ventilada para a exaustão dos gases., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do aquecedor de salsichas? A: A limpeza é simplificada graças à sua construção. Recomenda-se a limpeza diária das cestas e do depósito de água com detergente neutro e água. As superfícies externas devem ser limpas com um pano húmido. Para uma durabilidade e higiene ótimas, siga sempre as instruções detalhadas no manual do utilizador., Q: Qual a capacidade de salsichas e o tempo de aquecimento deste equipamento? A: Este aquecedor tem capacidade para até 40 salsichas, distribuídas em duas cestas. Consegue aquecer as salsichas em apenas um minuto, tornando-o ideal para operações com alto volume de clientes e serviço rápido, garantindo a sua prontidão a qualquer momento.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

aquecedor de salsichas a gás, máquina de cachorros-quentes, aquecedor de hot dog profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

13645

Alt Text Imagens

Aquecedor Salsichas Cs3g Gas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Aquecedor Salsichas Cs3g Gas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Máquinas de Cachorros Quentes

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA > Aquecedor de Salsichas, BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRCB2F750S,HRCB4F750S

Uso Profissional - Dicas	Monitorize regularmente a temperatura da água no recipiente para garantir um aquecimento uniforme e evitar que as salsichas sequem ou arrefeçam excessivamente., Utilize os dois compartimentos da cesta para gerir a rotação do stock, colocando salsichas prontas a servir num compartimento e salsichas em aquecimento no outro, para otimizar o fluxo de serviço., Realize a limpeza diária do equipamento, incluindo a cuba e a cesta, para manter os padrões de higiene e prolongar a vida útil do aparelho, utilizando produtos desengordurantes adequados para uso alimentar., Posicione o equipamento em áreas de fácil acesso para a equipa, mas com ventilação adequada, especialmente em unidades móveis, devido à utilização de gás.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Fast Food/Snack-Bar), Gerente de Alimentos e Bebidas (Horeca), Proprietário de Food Truck/Roulotte
Descrição Curta Original	Aquecedor de salsichas é essencial para um cachorro-quente perfeito. Com capacidade para até 40 salsichas, o aquecedor possui uma cesta de 2 compartimentos. Em apenas um minuto, você terá um cachorro-quente delicioso e pronto para ser saboreado em qualquer lugar.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 440x300x400 mm Peso bruto: 10 kg Potência: 2000 mth/h kw
Cross-sells (SKU Título)	HRC2F750E,HRC4F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Food Trucks e Roulottes: Em unidades móveis de restauração, a autonomia energética a gás e a capacidade de 40 salsichas garantem um serviço contínuo e rápido, mesmo em eventos de grande afluência, sem depender de ligações elétricas fixas. Permite manter o stock de salsichas aquecidas e prontas a montar o cachorro-quente de forma instantânea, minimizando tempos de espera., Bares e Cafés com Serviço de SnackBar: Para estabelecimentos que oferecem um serviço de snack-bar dinâmico, este equipamento assegura que as salsichas para cachorros-quentes estejam sempre quentes e prontas, mesmo durante os picos de almoço ou lanche. A sua capacidade de dois compartimentos facilita a gestão de diferentes tipos de salsichas ou a rotação do stock, garantindo frescura e rapidez na confeção., Eventos Desportivos e Feiras Populares: Em contextos de grande concentração de público, como estádios ou recintos de feiras, onde a demanda por cachorros-quentes é massiva, este aquecedor a gás permite um débito elevado. A potência de 2000 mth/h assegura um aquecimento rápido e uniforme, crucial para manter a qualidade e a temperatura das salsichas, evitando atrasos no serviço e maximizando as vendas.

Uso Profissional - Introdução

O aquecedor de salsichas a gás para profissionais é um equipamento robusto e eficiente, indispensável para operações Horeca que exigem agilidade e consistência na preparação de cachorros-quentes. Concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garante salsichas sempre na temperatura ideal e prontas a servir, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente em estabelecimentos com elevado volume de vendas.

Energia

Gás

Largura (mm)

até 600 mm

Descricao Resumida

Aquecedor de salsichas a gás profissional, com capacidade para 40 salsichas. Ideal para aquecimento rápido e uniforme em snack-bares e food trucks.

Descricao Completa

Aquecedor de Salsichas a Gás — Principais Vantagens

Este equipamento para aquecer salsichas a gás foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de hotelaria e restauração, garantindo cachorros-quentes perfeitamente quentes e prontos a servir em tempo recorde. Perfeito para cafés, bares, carrinhos de fast food e eventos, permite uma preparação eficiente de grandes volumes, transformando o seu serviço de snack-bar.

Com a sua construção robusta e design intuitivo, este aparelho profissional assegura durabilidade e facilidade de operação, mesmo em ambientes de cozinha exigentes. A sua potência de 2000 mth/h garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para manter a qualidade do produto e a satisfação do cliente.

A capacidade de aquecer até 40 salsichas simultaneamente, graças à cesta de dois compartimentos, significa que nunca faltará oferta, mesmo nos picos mais elevados de procura. Esta solução é de alto desempenho para qualquer negócio que vise oferecer cachorros-quentes de forma ágil e constante, utilizando um sistema eficiente de banho-maria.

Aplicações Profissionais

O aquecedor de salsichas a gás é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos no setor de restauração. É a escolha perfeita para restaurantes de fast food, cantinas, food trucks, quiosques de rua, feiras e eventos desportivos, onde a rapidez é crucial.

Com a sua capacidade e agilidade, este aparelho é ideal para locais com elevado volume de vendas de cachorros-quentes, garantindo que as salsichas estejam sempre na temperatura ideal para serem consumidas de imediato. A versatilidade do equipamento permite que seja integrado em diferentes layouts de cozinha ou zonas de serviço, com a conveniência da energia a gás.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	440x300x400 mm
Peso Bruto	10 kg
Potência	2000 mth/h kW
Tipo de Energia	Gás
Capacidade	Até 40 salsichas
Compartimentos	2 (cesta)

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de aquecimento de salsichas deste equipamento?

Este aquecedor de salsichas a gás tem capacidade para aquecer até 40 salsichas. Dispõe de dois compartimentos, ideal para negócios com alta procura, garantindo um fornecimento constante.

O aquecimento do aparelho é rápido e uniforme?

Sim, a sua potência de 2000 mth/h kW garante um aquecimento rápido. A distribuição uniforme do calor é essencial para manter a qualidade e o sabor das salsichas, assegurando sempre a melhor experiência.

Este aquecedor de salsichas é adequado para food trucks ou roulottes?

Absolutamente. Dada a sua facilidade de uso e operar a gás, é perfeitamente adequado para food trucks, roulottes e outros estabelecimentos móveis, que necessitam de uma solução prática e eficiente, como um banho-maria a gás.

Quais os requisitos de instalação para este equipamento?

O aquecedor de salsichas funciona a gás e requer uma ligação adequada e segura à rede de gás, realizada por um técnico certificado. Não são necessários requisitos elétricos ou de água para o seu funcionamento principal, apenas uma área bem ventilada para a exaustão dos gases e sem obstáculos.

Como se deve efetuar a manutenção e limpeza do aquecedor de salsichas?

A limpeza é simplificada graças à sua construção. Recomenda-se a limpeza diária das cestas e do depósito de água com detergente neutro e água, para garantir a máxima higiene. As superfícies externas devem ser limpas com um pano húmido, seguindo sempre o manual de instruções.