

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



Hotelequip.pt

Carro Flambé Profissional CF1200 - 1 Plano, 1 Queimador

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.073	Modelo:	UD3500.073
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1030 x 550 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3500.073

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para o Carro Flambé CF1200? A: O Carro Flambé Profissional CF1200 possui dimensões de 1030x550x850 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em todas as direções para uma operação e ventilação adequadas, especialmente considerando o movimento durante o show cooking., Q: Que tipo de instalação é necessária para o Carro Flambé CF1200? Requer ligação a gás ou eletricidade? A: Este Carro Flambé modelo CF1200 opera com um queimador, o que implica que a sua alimentação é a gás. Não necessita de ligação elétrica para o seu funcionamento principal. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, seguindo todas as normas de segurança aplicáveis ao manuseamento de equipamentos a gás., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do Carro Flambé CF1200 para garantir a sua durabilidade? A: Para a limpeza diária, utilize detergente neutro e um pano macio nas superfícies de aço inoxidável e madeira. Evite produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar os acabamentos. A manutenção do queimador deve ser feita regularmente, verificando as ligações de gás e o estado dos componentes. Recomenda-se uma inspeção profissional periódica para assegurar o correto funcionamento e a segurança do equipamento., Q: Que acessórios estão incluídos com o Carro Flambé CF1200 ou quais são compatíveis? A: O Carro Flambé CF1200 inclui um queimador ajustável e a placa de cozedura em aço inoxidável como partes integrantes. Não são especificados acessórios adicionais incluídos. Para compatibilidade com outros utensílios ou consumíveis, como garrafas de gás específicas ou painéis tipo flambé, é aconselhável consultar o manual do utilizador ou contactar o nosso apoio técnico para obter recomendações., Q: Existe garantia para o Carro Flambé Profissional CF1200 e como funciona o serviço de assistência técnica? A: Sim, o Carro Flambé Profissional CF1200 possui uma garantia do fabricante, cujos termos e duração podem ser consultados nos nossos termos e condições de venda ou através do nosso serviço de apoio ao cliente. Em caso de necessidade de assistência técnica, dispomos de uma rede de técnicos especializados para prestar suporte e reparação, garantindo a rápida resolução de qualquer problema operacional.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

carro flambe profissional, carro flambé restauração, equipamento show cooking

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14901

Alt Text Imagens

Carro Flambe Cf1200 1 Plano Com 1 Queimador

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Flambe Cf1200 1 Plano Com 1 Queimador

Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Carros Quentes e Frios
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA
Upsells (SKU Título)	MS410.227.010,MS410.227.011,MS410.227.012
Uso Profissional - Dicas	Realize a manutenção preventiva dos injetores do queimador trimestralmente para assegurar uma chama azul constante e sem resíduos de carbono., Utilize sempre recipientes de flambagem com cabos isolantes e fundo triplo para uma distribuição de calor uniforme sobre a placa de aço inox., Posicione o carro sempre nivelado e longe de correntes de ar diretas ou sistemas de climatização que possam instabilizar a chama durante o serviço., Limpe a placa de aço inoxidável ainda morna para facilitar a remoção de salpicos de gordura ou açúcares caramelizados, preservando a higiene e o brilho do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Maîtres e Chefes de Sala de hotéis de 4 e 5 estrelas, Proprietários de restaurantes de Fine Dining e cozinha de autor, Gestores de F&B responsáveis por catering de luxo e eventos corporativos
Descrição Curta Original	<p>CARRO FLAMBE CF1200 com estrutura de madeira robusta, placa de cozedura em aço inoxidável e queimador ajustável – perfeito para as necessidades culinárias do seu hotel.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1030x550x850 mm
 Capacidade Pratos nr N nr
 Cones 230 nr</p> <p>Prateleiras N nr</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19058908,EX19058894,HRFD10LS
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Sala em Fine Dining: Utilizado pelo Chefe de Sala ou Maître para a preparação clássica de Crepes Suzette ou Steak au Poivre diretamente na mesa. O queimador ajustável permite o controlo preciso da chama para a caramelização do açúcar e a ignição controlada do licor, garantindo segurança e espetáculo visual., Eventos e Banquetes em Hotéis: Atua como estação móvel de show cooking em buffets premium para a finalização de mariscos ou carnes fatiadas no momento. A sua mobilidade permite posicionar a unidade em pontos estratégicos da sala, facilitando o fluxo de serviço e a interação direta entre o chef e os convidados., Restaurantes de Cozinha Tradicional Portuguesa: Ideal para a finalização de pratos de caça ou flambagem de sobremesas à base de frutas sazonais e aguardentes nacionais. A estrutura de 1030mm de comprimento oferece área de trabalho suficiente para organizar o mise en place necessário, otimizando o tempo de execução do serviço de mesa.

Uso Profissional - Introdução

O Carro Flambé Profissional CF1200 é uma ferramenta de serviço de sala indispensável para estabelecimentos que privilegiam o 'gueridon service' e a finalização técnica perante o cliente. Construído com uma estrutura robusta em madeira e tampo em aço inoxidável, este equipamento combina a estética clássica da hotelaria com a funcionalidade térmica necessária para operações de flambagem, redução de molhos e show cooking, elevando o ticket médio através de uma experiência sensorial diferenciada.

Nº de Queimadores

1

Tipo

Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro Flambé profissional CF1200 com estrutura em madeira e superfície de cozedura em aço inoxidável. Equipado com queimador ajustável para show cooking.

Descricao Completa

carro flambé profissional — Carro para Flambar — Principais Vantagens

O equipamento ideal para elevar a experiência gastronómica no seu estabelecimento. Este sofisticado carrinho de flambagem CF1200 foi concebido para chefs e empregados de mesa que procuram proporcionar momentos memoráveis através do show cooking e da preparação de pratos especiais diretamente à frente dos clientes.

Com uma base de madeira robusta e uma área de trabalho em aço inoxidável, garante a durabilidade e confere uma apresentação de elevada qualidade em qualquer ambiente de hotelaria ou restauração. Dotado de um queimador ajustável, este móvel de preparação permite um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção perfeita de sobremesas flambeadas, molhos e outros pratos que exigem um toque final de mestria culinária. A sua funcionalidade aliada ao design ergonómico facilita a movimentação e operação em espaços dinâmicos, tais como salas de jantar e eventos, tornando-o na ferramenta perfeita para impressionar os seus convidados.

Aplicações Profissionais

Este versátil carrinho de serviço é perfeitamente adequado para restaurantes de alta cozinha, hotéis de luxo, buffets de eventos e navios de cruzeiro, onde o show cooking é uma mais-valia incontornável. É a solução ideal para a preparação de sobremesas flambeadas (crepes, bananas,

ananás), carnes grelhadas e mariscos, bem como para a finalização de molhos complexos. Adiciona um elemento visual e interativo inesquecível à experiência do cliente, contribuindo para a fidelização e para o aumento da satisfação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (C x L x A)	1030x550x850 mm
Planos	1
Queimadores	1
Estrutura	Madeira
Placa de cozedura	Aço inoxidável
Capacidade Cones	230 nr

Perguntas Frequentes

Q: O carro flambé é fácil de manobrar em espaços de restauração?

R: Sim, o design do carro CF1200 foi cuidadosamente concebido para facilitar a sua movimentação em qualquer sala de jantar ou área de eventos, oferecendo máxima flexibilidade no serviço. As suas dimensões compactas permitem passagens ágeis entre mesas e em corredores, otimizando a eficiência operacional.

Q: Que tipo de pratos podem ser preparados neste carro flambé?

R: Este equipamento é ideal para uma vasta gama de pratos que requerem flambagem, desde sobremesas clássicas como crepes Suzette, a finalização de pratos de carne, marisco com molhos especiais, e até mesmo a preparação de alguns vegetais. A versatilidade do queimador ajustável suporta diversas técnicas culinárias.

Q: A estrutura de madeira requer manutenção especial?

R: A estrutura de madeira robusta é tratada para assegurar uma longa durabilidade e requer apenas limpeza regular com produtos adequados para mobiliário de madeira, para preservar a sua elegância e bom estado ao longo do tempo. É importante evitar a utilização de produtos abrasivos ou água em excesso para não comprometer o acabamento.

Q: Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para o Carro Flambé de 1 Plano CF1200?

R: O Carro Flambé Profissional CF1200 possui dimensões de 1030x550x850 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional de segurança de pelo menos 10 cm em todas as direções para uma operação e ventilação adequadas, especialmente durante o show cooking, para garantir a segurança e o conforto de chefs e clientes.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do Carro de Show Cooking CF1200 para garantir a sua durabilidade?

R: Para a limpeza diária, utilize detergente neutro e um pano macio nas superfícies de aço inoxidável e madeira. É crucial evitar produtos abrasivos ou palha de aço que possam danificar os acabamentos do equipamento. A manutenção do queimador deve ser feita regularmente, verificando as ligações de gás e o estado dos seus componentes, e recomenda-se uma inspeção profissional periódica para assegurar o correto funcionamento e a segurança do equipamento em conformidade com as normas vigentes.