

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Pratos por Infravermelhos 1270mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.208	Modelo:	3500.208
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1270 x 680 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	3500.208
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Aquecedor de pratos profissional com 3 lâmpadas infravermelhas. Estrutura em aço inox. Mantenha os alimentos na temperatura ideal entre 30 °C e 90 °C.

Descricao Completa

Aquecedor de Pratos Infravermelhos — Aquecimento Eficaz — Principais Vantagens

Este aquecedor de serviço foi concebido para manter a temperatura ideal dos seus pratos, garantindo que chegam quentes e apetitosos à mesa dos clientes. Equipado com três lâmpadas infravermelhas de alta performance, assegura uma distribuição de calor uniforme e eficiente, ideal para buffets, linhas de self-service e áreas de preparação em cozinhas profissionais exigentes. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma fácil manutenção e higiene, características essenciais para o setor da hotelaria.

A versatilidade do aparelho permite ajustar a temperatura conforme as necessidades específicas de cada alimento, com um controlo preciso entre 30 °C e 90 °C. Esta capacidade de adaptação garante que todo o tipo de iguarias, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos, se mantenha na condição perfeita para ser servido. A instalação é simples e a operação intuitiva, tornando-o um aliado valioso para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos comerciais, incluindo restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. É ideal para complementar balcões de buffet, áreas de exposição de pratos em self-service ou até mesmo para manter os alimentos quentes na zona de passe de cozinha antes de serem entregues à sala. A sua eficiência energética e o design que se integra facilmente em qualquer ambiente profissional fazem deste aquecedor uma escolha inteligente para modernizar e aprimorar o seu serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Construção	Aço Inoxidável
Dimensões (mm)	1270x680x800

Característica	Valor
Lâmpadas	3 (infravermelhos)
Temperatura (°C)	30 a 90
Peso (kg)	11-13
Potência (W)	600+700
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que este aquecedor de pratos pode atingir?

Este equipamento opera numa faixa de temperatura ajustável entre 30 °C e 90 °C, permitindo adaptar o calor às necessidades de diferentes tipos de alimentos e preparações culinárias.

É fácil limpar o aquecedor de pratos após a utilização?

Sim, a sua construção integral em aço inoxidável facilita a limpeza. Basta utilizar produtos de limpeza adequados para inox e um pano macio para assegurar a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Este equipamento consome muita energia?

Com uma potência de 600+700 W, o aparelho foi concebido para ser eficiente, assegurando um aquecimento rápido e a manutenção da temperatura desejada sem sobrecarregar o consumo energético da sua cozinha.

Pode ser utilizado em qualquer tipo de negócio de restauração?

Dada a sua versatilidade e design profissional, este aquecedor de pratos é ideal para restaurantes, buffets, hotéis, empresas de catering e outros serviços de refeição que necessitem de manter os alimentos aquecidos para servir.

Quantas lâmpadas infravermelhas possui este equipamento?

O aquecedor está equipado com três lâmpadas infravermelhas, que são responsáveis por proporcionar um aquecimento eficiente e uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície.