

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 Banho-Maria Elétrico 3xGN 1/1, 2kW - Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.820	Modelo:	UD5700.820
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	41 kg	Dimensões:	650 x 1100 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5700.820

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este carro banho-maria? A: Este carro banho-maria tem as dimensões de 650x1100x850 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço que permita a sua movimentação e acesso fácil para operação e manutenção. A sua estrutura compacta é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade de um banho-maria transportável. Assegure que há espaço suficiente para as 4 rodas, permitindo assim uma mobilidade sem entraves no seu espaço de trabalho., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O carro banho-maria requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 2 kW. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com estas especificações e que exista uma tomada adequada e com ligação à terra próxima do local de utilização. Recomenda-se a verificação da capacidade da rede elétrica por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento. Este equipamento não requer qualquer instalação de gás ou água direta., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção do carro banho-maria? A: A limpeza e manutenção deste carro banho-maria são simples e cruciais para a sua longevidade. Após cada utilização, deve-se esvaziar o depósito de água e proceder à limpeza das superfícies interiores e exteriores com produtos detergentes neutros e um pano macio, evitando abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. Uma manutenção regular inclui a verificação do estado das rodas e a limpeza dos componentes elétricos para assegurar um desempenho contínuo e eficiente., Q: Este carro banho-maria inclui cubas e tampas GN? A: Não, este carro banho-maria foi concebido para ser compatível com até 3 tabuleiros GN 1/1, mas os tabuleiros e as respectivas tampas não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas. O design flexível permite a utilização de diferentes configurações de tabuleiros GN, proporcionando versatilidade na apresentação e transporte dos alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Carro Banho-Maria Elétrico, Banho-Maria Linha 900, Equipamento Catering

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15393

Alt Text Imagens

Carro Transporte Banho-maria Udctbm3 Para 3xgn1/1

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Carro Transporte Banho-maria Udctbm3 Para 3xgn1/1

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Banhos-Maria
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO
Upsells (SKU Título)	HRBME9004E,HRBME9008E,HRCPE40L900E
Uso Profissional - Dicas	Utilize água já pré-aquecida no depósito para reduzir o tempo de recuperação térmica e otimizar o consumo energético do elemento de 2kW., Mantenha sempre as tampas nas cubas GN durante os períodos de menor afluência para evitar a evaporação excessiva e a dessecação da superfície dos alimentos., Verifique regularmente o estado das rodas e o sistema de travagem para garantir a segurança operacional durante o transporte de líquidos quentes., Ajuste o termóstato de acordo com a densidade do produto: molhos delicados exigem temperaturas mais baixas para evitar a separação de gorduras, enquanto estufados requerem calor constante.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chefe, Diretor de F&B (Food and Beverage), Gestor de Unidades de Catering e Coletividades
Descrição Curta Original	Carro de transporte banho-maria para 3 containers GN1/1; Com 4 rodas; Containers e tampas não incluídos;
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 650x1100x850 mm Peso 41 kg Cones 230 nr Potência: 2 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000759,HRBME9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Buffets de Pequeno-Almoço em Hotelaria: Utilizado para a regeneração e manutenção de ovos mexidos, bacon e salsichas, permitindo que a equipa de sala reponha o buffet rapidamente sem quebras de temperatura, graças à mobilidade das quatro rodas robustas que facilitam a deslocação da cozinha para a zona de serviço., Serviço de Banquetes e Eventos: Atua como um ponto de apoio térmico móvel em salas de eventos, onde é necessário manter molhos e acompanhamentos quentes durante o empratamento de grandes volumes, assegurando que o último prato saia com a mesma qualidade e temperatura que o primeiro., Linhas de Distribuição em Refeitórios Profissionais: Integrado na linha de serviço para agilizar o fluxo de utentes, permitindo a troca rápida de cubas GN 1/1 vazias por cheias, minimizando tempos de espera e garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar em ambientes de alta rotatividade.

Uso Profissional - Introdução

O Carro Banho-Maria Elétrico da Linha 900 é um equipamento crítico para a gestão térmica em fluxos de serviço contínuo, permitindo a manutenção e o transporte de alimentos na temperatura de segurança HACCP sem comprometer as propriedades organoléticas. Com uma potência de 2kW e capacidade para três cubas GN 1/1, este módulo móvel otimiza a logística entre a zona de confeção e os pontos de serviço, garantindo que o calor húmido preserve a textura de guarnições e proteínas sensíveis.

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Linha

900

Potência

Até 3 kW

Nº de Tabuleiros / GN

3

Tipo

Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 900, com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 e 2 kW de potência. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

Descricao Completa

Carro Banho-Maria Elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de dinamismo e eficiência inerentes à cozinha profissional, este equipamento de aquecimento móvel da Linha 900 é a solução ideal para manter os alimentos quentes e prontos a servir com a máxima higiene e segurança alimentar. A sua capacidade para três recipientes gastronorm GN 1/1 assegura uma versatilidade excecional, viabilizando a gestão simultânea de diversos pratos em restaurantes movimentados, estabelecimentos hoteleiros, empresas de catering e refeitórios de grande volume. A potência de 2 kW garante um aquecimento rápido e uma manutenção consistente da temperatura, crucial para preservar a qualidade dos alimentos.

Com um sistema de aquecimento elétrico robusto e eficaz, o carro de banho-maria assegura uma distribuição uniforme do calor, salvaguardando a qualidade, textura e sabor dos alimentos por períodos prolongados. A mobilidade, facilitada por quatro rodas resistentes, torna-o indispensável para buffets, eventos e linhas de serviço, onde a flexibilidade de posicionamento é um fator crítico. A

estrutura pensada para o ambiente intensivo das cozinhas industriais garante durabilidade e facilidade de higienização. O controlo preciso da temperatura permite ajustar o aquecimento às necessidades específicas de cada produto, otimizando o consumo energético e assegurando a conformidade com as normas rigorosas de segurança.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos móvel destina-se a uma vasta gama de utilizações em hotelaria, restauração e similares. É a escolha perfeita para:

- **Restaurantes e Hotéis:** Ideal para manter pratos principais, acompanhamentos e molhos a temperatura de serviço durante o almoço, jantar, buffets e pequeno-almoço, garantindo que os clientes desfrutam de refeições quentes e de qualidade.
- **Empresas de Catering:** Essencial para o transporte seguro e o serviço de alimentos quentes em eventos, conferências e banquetes, assegurando que a comida chega em condições impecáveis à mesa dos convidados e mantém o seu apelo.
- **Cantinas e Refeitórios:** Otimiza a linha de serviço, mantendo grandes volumes de comida à temperatura ideal para um fluxo contínuo e eficiente de utilizadores, minimizando tempos de espera.
- **Bares e Cafetarias com Serviço de Refeições:** Fornece uma solução prática para manter tapas, petiscos e pratos do dia quentes e visualmente apelativos, aumentando a satisfação do cliente e a rotatividade do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	650x1100x850 mm
Peso	41 kg
Conexão Elétrica	230 V
Potência	2 kW
Tensão	230 V
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Rodas	4

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para este carro banho-maria? A: Este carro banho-maria tem as dimensões de 650x1100x850 mm (largura x profundidade x altura),

necessitando de um espaço que permita a sua movimentação e acesso fácil para operação e manutenção. A sua estrutura compacta é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, mas que não abdicam da funcionalidade de um banho-maria transportável. Assegure que há espaço suficiente para as 4 rodas, permitindo assim uma mobilidade sem entraves no seu espaço de trabalho.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O carro banho-maria requer uma ligação elétrica de 230 V com uma potência de 2 kW. É fundamental que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com estas especificações e que exista uma tomada adequada e com ligação à terra próxima do local de utilização. Recomenda-se a verificação da capacidade da rede elétrica por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento e a segurança do equipamento. Este equipamento não requer qualquer instalação de gás ou água direta.

Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção do carro banho-maria? A: A limpeza e manutenção deste carro banho-maria são simples e cruciais para a sua longevidade. Após cada utilização, deve-se esvaziar o depósito de água e proceder à limpeza das superfícies interiores e exteriores com produtos detergentes neutros e um pano macio, evitando abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer operação de limpeza. Uma manutenção regular inclui a verificação do estado das rodas e a limpeza dos componentes elétricos para assegurar um desempenho contínuo e eficiente.

Q: Este carro banho-maria inclui cubas e tampas GN? A: Não, este carro banho-maria foi concebido para ser compatível com até 3 tabuleiros GN 1/1, mas os tabuleiros e as respetivas tampas não estão incluídos. Devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas. O design flexível permite a utilização de diferentes configurações de tabuleiros GN, proporcionando versatilidade na apresentação e transporte dos alimentos.

Q: Para que tipo de estabelecimentos é este equipamento mais adequado? A: Este carro banho-maria é particularmente indicado para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cantinas e refeitórios que necessitam de uma solução eficiente e móvel para manter alimentos quentes. A sua capacidade para múltiplos tabuleiros GN 1/1 torna-o ideal para serviços de buffet e eventos com grande afluência, onde a manutenção da temperatura e a facilidade de transporte são prioritárias. É uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional que visa otimização e qualidade no serviço de refeições.