

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Aquecedor de Pratos Elétrico 50 Pratos – 530x480x850 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.220	Modelo:	UD5900.220
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	42 kg	Dimensões:	530 x 480 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.220
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Aquecedor de pratos profissional em aço inoxidável, elétrico, com capacidade para 50 pratos e rodas com travão. Mede 530x480x850 mm. Ideal para restaurantes e hotéis.

Descricao Completa

Aquecedor de Pratos — Principais Vantagens

Concebido para satisfazer as exigências de cozinhas profissionais e hotéis, este forno para pratos elétrico garante que cada peça de louça é servida à temperatura ideal. É um elemento essencial para restaurantes e serviços de catering, assegurando a máxima qualidade na apresentação das suas criações culinárias e a plena satisfação dos clientes.

Com uma capacidade robusta para 50 unidades de louça e regulação precisa da temperatura entre 30-90 °C, este equipamento oferece a versatilidade necessária para manter uma vasta gama de pratos aquecidos. O seu fabrico em aço inoxidável confere-lhe não só uma durabilidade excecional, como também uma facilidade de limpeza inigualável e um aspeto profissional que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente de cozinha industrial.

A sua mobilidade é um dos grandes destaques, graças às rodas resistentes equipadas com travão, permitindo que o aquecimento de pratos seja facilmente posicionado onde for mais conveniente, otimizando assim o fluxo de trabalho e a eficiência do serviço. A potência de 750W e a ligação a 230V asseguram um aquecimento rápido e uniforme, tudo isto sem comprometer a eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Este sistema de aquecimento de pratos é a solução ideal para uma grande diversidade de estabelecimentos comerciais. É perfeito para restaurantes que pretendem manter a louça quente antes de ser servida, garantindo uma experiência gastronómica superior e elevando a perceção de valor do cliente. Em unidades hoteleiras, este equipamento é indispensável para buffets e serviços de refeições, onde a temperatura da loiça representa um fator crítico para a qualidade do serviço.

Para serviços de catering e eventos, a sua capacidade e mobilidade permitem um transporte e posicionamento fáceis, assegurando que, mesmo em locais externos, a louça se mantém aquecida e pronta a usar. Cozinhas industriais e refeitórios beneficiarão significativamente da sua eficiência na gestão de grandes volumes de peças de louça, otimizando assim o tempo de preparação e aceleração do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	530 x 480 x 850 mm
Capacidade	50 pratos
Temperatura	30-90 °C
Peso	42 kg
Potência	750 W
Tensão	230 V
Material	Aço inoxidável
Tipo de energia	Elétrico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento para aquecer pratos e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Este aquecedor elétrico consegue manter até 50 pratos aquecidos, sendo ideal para operações de médio a grande porte. Apresenta dimensões de 530x480x850 mm, e recomenda-se espaço adicional para ventilação e manuseamento.

Qual a gama de temperatura que pode ser configurada neste aquecedor, e é fácil de o mover?

A temperatura é ajustável num intervalo de 30°C a 90°C, permitindo adaptar o aquecimento conforme a necessidade. Sim, o aquecedor está equipado com rodas robustas e travões, o que facilita o seu transporte e fixação segura em qualquer local.

Quais os requisitos elétricos para instalar este aquecedor de pratos?

Este equipamento requer uma tensão de 230 V e possui uma potência de 750 W. É crucial verificar se a instalação elétrica do local de utilização cumpre estes requisitos e se existe uma tomada adequada, devidamente dimensionada e com disjuntor compatível para a segurança operacional.

Como se realizam a manutenção e a limpeza deste aquecedor de pratos em aço inoxidável?

A manutenção e limpeza são bastante simples. Recomenda-se a limpeza diária das superfícies

externas com um pano húmido e detergente suave, evitando sempre produtos abrasivos. O interior deve ser limpo regularmente, após o arrefecimento completo do equipamento, removendo quaisquer resíduos.

Este aquecedor profissional de pratos possui garantia e assistência técnica?

Sim, este forno de pratos elétrico usufrui de garantia de fabricante, cujos termos e condições específicos são detalhados no momento da compra. Em caso de avaria, a assistência técnica será assegurada através da nossa rede de parceiros autorizados, bastando contactar o serviço de apoio ao cliente.