

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 Pratos Elétrico Duplo 100 Pratos

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.225	Modelo:	UD5900.225
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.225
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Aquecedor elétrico duplo em aço inoxidável para 100 pratos, com controlo de temperatura ajustável (30-90 °C) e rodas com travão para máxima mobilidade em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Aquecimento de Louça — Principais Vantagens

Concebida especificamente para as exigências da restauração profissional e hotelaria, esta unidade de aquecimento de pratos garante que a louça é servida sempre à temperatura ideal, elevando a experiência gastronómica dos clientes. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excecional e facilidade de higienização, características cruciais em ambientes de trabalho intensivo.

Com uma capacidade impressionante para até 100 pratos, este equipamento torna-se indispensável para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram otimizar o fluxo de serviço e manter a qualidade das confecções. O controlo de temperatura ajustável entre 30-90 °C permite uma adaptação precisa às diversas necessidades, desde um pré-aquecimento eficiente até à manutenção suave da temperatura de serviço. A flexibilidade do equipamento é notável, com duas colunas que permitem aquecer pratos de diferentes dimensões em simultâneo.

A sua mobilidade é um dos grandes benefícios, graças às rodas robustas equipadas com travão, que asseguram um posicionamento seguro e adaptável em qualquer área da cozinha ou do salão. Esta funcionalidade é determinante para uma operação fluida, permitindo que as equipas se adaptem rapidamente a mudanças de configuração ou às exigências de eventos específicos.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de louça profissional é a escolha ideal para um vasto leque de estabelecimentos. Desde restaurantes de alta gastronomia que seguem um menu de degustação, onde a temperatura da louça é crucial para a valorização dos pratos, a hotéis com serviço de banquetes e buffets, este equipamento assegura que cada prato que chega à mesa do cliente esteja na condição térmica perfeita, quer seja o primeiro ou o último a ser servido. É igualmente valioso para serviços de catering que necessitam de facilidade de transporte e adaptabilidade, e para cozinhas de grande dimensão que gerem elevados volumes de refeições. A possibilidade de usar o equipamento em regimes de buffet para reposição contínua de travessas quentes otimiza o serviço e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	530x1000x850 mm
Capacidade	100 pratos
Temperatura	30-90 °C
Peso	67 kg
Potência	750 W
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável
Mobilidade	Rodas com travão

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões deste aquecedor de pratos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O aquecedor de pratos duplo mede 530x1000x850 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação e operação eficientes, recomendamos um espaço de, pelo menos, 600 mm de largura, 1100 mm de profundidade e 900 mm de altura, garantindo espaço para as rodas e uma ventilação adequada.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar este aquecedor de pratos? A: Este aquecedor de pratos requer uma tensão de 230 V e uma potência de 750 W. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, com uma tomada adequada e um circuito dedicado para garantir a segurança e o bom funcionamento do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do aquecedor de pratos? A: A manutenção e limpeza são simples. Após cada utilização, desligue o equipamento e deixe arrefecer. Utilize um pano macio humedecido com água e detergente neutro para limpar as superfícies em aço inoxidável. Não utilize produtos abrasivos ou jatos de água de alta pressão. As rodas devem ser verificadas periodicamente quanto a detritos acumulados para garantir a mobilidade.

Q: Este aquecedor de pratos vem com alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, este equipamento beneficia de garantia conforme a legislação da União Europeia. Para detalhes sobre a garantia e assistência técnica, por favor, consulte as nossas condições gerais de venda ou entre em contacto direto com o nosso serviço de apoio ao cliente para mais informações.

Q: Existem acessórios incluídos ou compatíveis com este modelo de aquecedor de pratos? A: Este aquecedor de pratos inclui quatro rodas, duas das quais com travão, para facilitar a mobilidade e o posicionamento seguro. Não são necessários ou fornecidos acessórios adicionais para o seu

funcionamento básico. Para otimizar o seu uso, pode considerar a aquisição de um carro de serviço para transporte de pratos.