

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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

Carro Quente Inox 1 Porta 10 Tabuleiros GN2/1 770x850x1240mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHCC-10GN	Modelo:	CC-10GN
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	770 x 850 x 1240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CC-10GN
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18998

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	3.116,78 €
Estado Optimização	pending
Instalação	De Chão
Nº de Portas	1
Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente profissional de aço inoxidável com 1 porta e capacidade para 10 tabuleiros GN2/1. Mantém alimentos quentes entre 0-90°C. Ideal para catering e restaurantes, com mobilidade e controlo digital.

Descricao Completa

carro quente profissional — Carro Térmico Profissional — Principais Vantagens

Concebido para manter alimentos quentes e prontos a servir, este carro térmico profissional de uma porta é uma solução robusta e eficiente para cozinhas industriais e serviços de catering. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e fácil higienização, características essenciais em ambientes de elevada exigência. Este equipamento foi desenvolvido para assegurar a máxima eficiência energética, minimizando perdas de calor e garantindo a frescura dos seus pratos.

A estrutura reforçada e o isolamento integral em espuma de poliuretano de alta densidade contribuem para a sua performance superior. Com um painel de controlo de fácil utilização e um termóstato digital ajustável, terá sempre controlo preciso sobre a temperatura, entre 0 e 90°C. A mobilidade é assegurada por rodas grandes, silenciosas e com travão, permitindo um transporte seguro e estável dentro do seu estabelecimento. As portas com abertura a 180° facilitam o acesso e a manipulação dos tabuleiros, otimizando o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este carro de aquecimento é a escolha ideal para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e hospitais. É perfeito para manter grandes

quantidades de comida quente durante eventos, buffets ou serviços de entrega. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN2/1 torna-o versátil para armazenar desde pratos principais a acompanhamentos, garantindo que os alimentos chegam à mesa com a temperatura ideal. É um aliado indispensável para um serviço de refeições eficaz, melhorando a satisfação do cliente e a eficiência operacional da sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Capacidade	10 tabuleiros GN2/1
Isolamento	Espuma de poliuretano de alta densidade
Bloco de aquecimento	Amovível, ventilado, tabuleiro de humidade com sistema anti-ondas
Termostato	Digital regulável 0-90°C
Tensão de trabalho	Monofásica 220V
Rodas	Grandes, insonorizadas, com travões
Portas	Abertura 180°, com fechaduras e chave
Dimensões (LxPxA)	770x850x1240 mm
Número de corrediças	10 GN2/1
Distância entre corrediças	70 mm
Potência	2100 W

Perguntas Frequentes

- 1. Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este carro de manutenção de calor suporta?**
Este carro foi concebido para acomodar até 10 tabuleiros de tamanho GN2/1, oferecendo uma capacidade generosa para grandes volumes de alimentos.
- 2. É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?**
Sim, o termóstato digital permite um controlo preciso da temperatura entre 0 e 90°C, ideal para adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada prato.
- 3. O carro é fácil de mover dentro de uma cozinha movimentada?**
Com rodas grandes, insonorizadas e equipadas com travão, o transporte é suave e seguro, mesmo em pisos irregulares ou espaços com circulação intensa.

4. Como é feita a limpeza do equipamento?

Fabricado em aço inoxidável e com cantos interiores com curvatura sanitária, o equipamento é fácil de limpar e manter, cumprindo os rigorosos padrões de higiene profissional.

5. As grelhas e tabuleiros vêm incluídos com o carro de serviço?

Não, as grelhas e tabuleiros não estão incluídos, mas as guias são facilmente amovíveis para a sua conveniência, permitindo o uso de acessórios padrão GN2/1.