

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 Quente Inox 1 Porta GN2/1 — 17 Tabuleiros

Informacoes do Produto

SKU:	CHCC-17GN	Modelo:	CC-17GN
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	770 x 850 x 1700 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CC-17GN
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19000

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	3.540,11 €
Estado Optimização	pending
Instalação	De Chão
Nº de Portas	1
Nº de Tabuleiros / GN	17
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente profissional em aço inox, capacidade para 17 tabuleiros GN2/1, temperatura regulável até 90°C. Ideal para hotéis e catering.

Descricao Completa

Carro quente profissional — Carro Quente — Principais Vantagens

Este armário aquecido profissional foi concebido para manter os seus alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo a máxima segurança alimentar e qualidade. A sua construção robusta em aço inoxidável e o isolamento de alta densidade asseguram durabilidade e uma excelente eficiência energética, minimizando os custos operacionais da sua cozinha profissional.

O design com cantos interiores de curva sanitária facilita a limpeza e manutenção, tornando-o uma solução higiénica para qualquer ambiente de restauração. As rodas com travões garantem mobilidade e estabilidade, enquanto a fechadura de chave oferece segurança adicional ao conteúdo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento é perfeito para o transporte e a manutenção de grandes volumes de alimentos quentes. A sua capacidade para 17 tabuleiros GN2/1 torna-o indispensável para buffets, eventos e cozinhas com elevada produção, permitindo um serviço eficiente e organizado. Mantenha os seus pratos prontos a servir, quentes e saborosos por mais tempo.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável reforçado
Capacidade	17 tabuleiros GN2/1
Distância entre Corrediças	70 mm
Temperatura Regulável	0 a 90 °C
Isolamento	Poliuretano espesso de alta densidade
Bloco de Aquecimento	Amovível, elementos ventilados e tabuleiro de humidade anti-ondas
Painel de Controlo	Interrutor iluminado e termostato digital
Proteção	Térmica de segurança Clixon
Tensão	220V monofásica
Rodas	Grandes, insonorizadas, com travões
Portas	Abertura a 180°, com fechadura de chave
Amortecedores	Borracha resistentes
Potência	2600 W
Dimensões (CxPxA)	770x850x1700 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este carro de aquecimento suporta?

Este equipamento foi projetado para acomodar até 17 tabuleiros Gastronorm 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para grandes volumes de alimentos.

É fácil de limpar e manter, considerando o uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável com cantos interiores de curva sanitária e os componentes facilmente amovíveis, como as guias e grelhas, garantem uma limpeza rápida e eficaz, essencial em ambientes profissionais.

Que tipo de isolamento possui e como contribui para a eficiência energética?

O aparelho integra um isolamento térmico de poliuretano espesso e de alta densidade, que minimiza a perda de calor. Esta característica garante alta eficiência energética e ajuda a manter a temperatura desejada de forma estável, reduzindo o consumo de energia.

As rodas são suficientemente robustas para o transporte em espaços de restauração?

Sim, as grandes rodas são insonorizadas e equipadas com travões, proporcionando uma excelente mobilidade em diferentes superfícies e garantindo a segurança e estabilidade durante o transporte em cozinhas ou salas de jantar.

Qual a gama de temperatura que este carro térmico pode atingir?

O termostato digital permite regular a temperatura entre 0 e 90 °C, sendo ideal para manter uma vasta variedade de alimentos quentes, desde pratos principais a acompanhamentos, na temperatura perfeita para servir.