

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Carro de Aquecimento GN 2/1 Duplo 34 Tabuleiros 1455x845x1675mm

### Informacoes do Produto

|        |           |            |                      |
|--------|-----------|------------|----------------------|
| SKU:   | CHCC-34GN | Modelo:    | CC-34GN              |
| Marca: | CLIMA     | EAN:       | N/D                  |
|        |           | Dimensões: | 1455 x 845 x 1675 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                       |                  |
|-----------------------|------------------|
| Modelo                | CC-34GN          |
| Marca                 | CLIMA            |
| Instalação            | De Chão          |
| N° de Tabuleiros / GN | 34               |
| Tipo                  | Carro de Serviço |

## Descricao Resumida

Carro de aquecimento profissional com capacidade para 34 tabuleiros GN 2/1. Ideal para manter alimentos quentes com temperatura regulável 0-90°C.

## Descricao Completa

### Carro Quente — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da restauração profissional, este carro de aquecimento com capacidade para 34 tabuleiros GN 2/1 é a solução ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, enquanto o isolamento integral em poliuretano de alta densidade assegura máxima eficiência energética, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. As portas de abertura a 180° facilitam o acesso e a arrumação, tornando o trabalho da sua equipa mais eficiente e confortável.

Este equipamento possui um bloco de aquecimento amovível com elementos ventilados e um tabuleiro de humidade com sistema anti-ondas, vital para preservar a qualidade e a textura dos pratos. O painel de controlo digital intuitivo permite um ajuste preciso da temperatura, entre 0 a 90°C, com um termómetro/termostato digital para monitorização constante. A proteção térmica de segurança Clixon oferece uma camada extra de tranquilidade, protegendo o equipamento e os alimentos de sobreaquecimento.

### Aplicações Profissionais

Este carro aquecido é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha industrial, refeitório, serviço de catering ou hotelaria que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. É perfeito para transportar pratos confeccionados, garantindo que chegam aos clientes com a temperatura ideal e a frescura intacta. As rodas insonorizadas com travões permitem uma movimentação suave e segura em diversos ambientes, desde a cozinha até à zona de serviço, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação do serviço.

A versatilidade deste carrinho permite a sua integração em diferentes etapas do serviço de alimentos, desde a preparação até à distribuição. A capacidade de 34 tabuleiros GN 2/1 é excecional para eventos de grande escala, buffets e serviços de banquetes, onde a manutenção da temperatura e a eficiência são cruciais. As grelhas e guias facilmente amovíveis simplificam a limpeza pós-serviço, contribuindo para elevados padrões de higiene e funcionalidade.

### Características Técnicas

|                            |                                     |
|----------------------------|-------------------------------------|
| Número de Corrediças       | 34 GN 2/1                           |
| Distância entre Corrediças | 70 mm                               |
| Temperatura Regulável      | 0-90 °C                             |
| Potência                   | 3350 W                              |
| Dimensões (LxPxA)          | 1455x845x1675 mm                    |
| Tensão de Funcionamento    | 220V Monofásico                     |
| Construção                 | Aço Inoxidável                      |
| Isolamento                 | Poliuretano de Alta Densidade       |
| Rodas                      | Grandes, Insonorizadas, com Travões |

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade total deste carro de aquecimento?**

Este equipamento foi projetado para acomodar até 34 tabuleiros GN 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para serviços de alimentos em grande escala.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design em aço inoxidável e as guias e grelhas facilmente amovíveis foram pensados para uma higienização rápida e eficaz, crucial em ambientes profissionais.

**Que tipo de proteção de segurança possui?**

O carro está equipado com uma proteção térmica de segurança Clixon, que atua como um sistema de corte em caso de sobreaquecimento, assegurando a integridade do equipamento e dos alimentos.

**Este carro pode ser movimentado facilmente?**

Com rodas grandes, insonorizadas e equipadas com travões, este carro quente oferece uma mobilidade excelente e segura, mesmo quando totalmente carregado, sendo fácil de deslocar entre áreas de trabalho.

**Qual a gama de temperatura que este carro consegue manter?**

Este carro permite regular a temperatura digitalmente entre 0 a 90°C, garantindo que os seus alimentos são mantidos na temperatura ideal para satisfazer os mais exigentes padrões de serviço e segurança alimentar.