

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



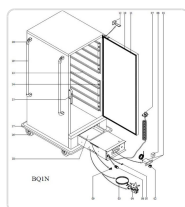
Hotelequip.pt

Carro Quente Inox 10xGN 2/1 com Termómetro Digital

Informacoes do Produto

SKU:	EU7030A	Modelo:	7030A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7030A
Marca	EUTRON

Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente profissional em aço inoxidável com capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1. Possui termómetro digital para controlo de temperatura (+30/+90°C) e 4 rodas com travão.

Descricao Completa

Carro quente GN 2/1 — Carro Quente Profissional — Principais Vantagens

Este carro de transporte aquecido é uma solução robusta e eficiente para manter os alimentos na temperatura ideal durante o serviço e transporte em cozinhas profissionais. Projetado para otimizar o fluxo de trabalho, garante que os pratos cheguem aos seus clientes com a qualidade desejada. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade e facilita a higienização, sendo um equipamento fundamental para operações diárias intensas.

O **carro de manutenção de temperatura** destaca-se pela sua capacidade e funcionalidade. Com um termómetro digital, permite um controlo preciso entre +30 °C e +90 °C, essencial para a segurança alimentar. As suas guias amovíveis simplificam o carregamento e descarregamento de tabuleiros GN 2/1, enquanto as quatro rodas com travão asseguram estabilidade e mobilidade suave em qualquer ambiente, desde restaurantes a cafetarias e serviços de catering.

Aplicações

Este carro aquecido industrial é ideal para:

- Serviços de catering que necessitam transportar grandes volumes de comida quente.
- Restaurantes e hotéis para manter a temperatura dos pratos antes de serem servidos.
- Salas de eventos e buffets, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais.
- Cozinhas de grande porte que precisam de um equipamento fiável para a distribuição interna de refeições.

Características Técnicas

Capacidade	10xGN 2/1
Termómetro	Digital
Temperatura de Funcionamento	+30 / +90 °C
Material	Aço Inoxidável
Rodas	4 com travão, Ø125mm
Guias	Extraíveis
Pares de Trilhos de Suporte	1x10
Espaço entre Trilhos	110 mm
Peso	125 Kg