

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 de Conservação de Quentes 10 GN2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1070.462.001	Modelo:	CCQ-10.2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CCQ-10.2

Descricao Resumida

Carro térmico em aço inoxidável para 10 GN2/1. Isolamento eficiente, termóstato digital e rodízios com travão. Ideal para catering e buffets.

Descricao Completa

Carro Quente — Principais Vantagens

Este armário térmico avançado foi concebido para manter as suas refeições pré-preparadas à temperatura ideal para servir, garantindo que a qualidade e a frescura dos alimentos são preservadas. Ideal para operações de catering, eventos e estabelecimentos de restauração com grande volume.

A estrutura de parede dupla, com isolamento ecológico de poliuretano isento de CFC e uma densidade de 40 Kg/m³, assegura uma eficiência térmica superior. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de higienização numa cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Um equipamento versátil para a sua cozinha industrial. É a solução perfeita para buffets, hotéis, refeitórios e qualquer serviço de alimentação que exija a manutenção de grandes quantidades de alimentos quentes sem comprometer a sua qualidade. A mobilidade facilitada pelos rodízios giratórios com travão permite um transporte seguro entre diferentes áreas de serviço.

Com um termóstato digital que permite controlar a temperatura entre 30 °C e 90 °C, e o sistema anti-onda no tabuleiro de evaporação, este carro de transporte de alimentos é indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Capacidade	10 tabuleiros GN2/1 (não incluídos)
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m³
Construção	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato digital 30 °C - 90 °C
Mobilidade	4 rodízios giratórios Ø 160 mm (2 com travão), pára-choques de borracha

Humidade	Tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda
Aquecimento	Dois aquecedores elétricos de ar forçado por compartimento
Segurança	Sistema de auto-protecção dos elementos de aquecimento

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros que este carro pode acomodar?

Este carro foi projetado para acomodar até 10 tabuleiros Gastronorm GN2/1, permitindo o transporte e a conservação de grandes volumes de alimentos.

O isolamento do carro é seguro para o ambiente?

Sim, o carro possui um isolamento ecológico de poliuretano injetado, totalmente livre de CFC, o que o torna uma opção ambientalmente responsável.

Como é controlada a temperatura e qual a sua amplitude?

A temperatura é controlada através de um termostato digital, que oferece uma amplitude de 30 °C a 90 °C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes.

Este equipamento é fácil de movimentar em ambientes profissionais?

Absolutamente. Está equipado com 4 rodízios giratórios de Ø 160 mm, sendo dois deles com travões, e pára-choques de borracha especiais, garantindo um transporte suave e seguro.

Como este carro mantém a humidade dos alimentos para evitar que sequem?

O carro incorpora um tabuleiro de evaporação de água com um sistema anti-onda, que ajuda a manter os alimentos húmidos e a prevenir a sua secagem durante o armazenamento e transporte.