

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.



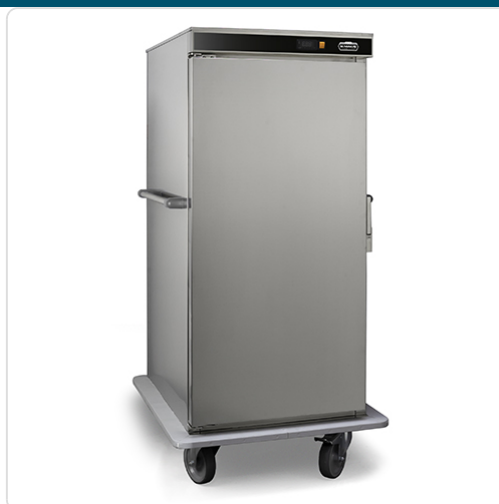
Acesso rapido
ao produto

Carro de Conservação de Quentes 20 Tabuleiros GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1070.462.002	Modelo:	CCQ-20.2
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CCQ-20.2
N° de Tabuleiros / GN	20

Descricao Resumida

Carro de conservação de quentes com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1. Mantém a temperatura ideal entre 30-90°C com controlo digital e humificação.

Descricao Completa

Carro Quente — Principais Vantagens

Este armário térmico profissional foi concebido para manter os seus alimentos pré-preparados à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e sabor. A construção robusta em aço inoxidável e o isolamento ecológico asseguram máxima eficiência energética e durabilidade, tornando-o um investimento inteligente para qualquer cozinha profissional. O controlo digital de temperatura oferece precisão e facilidade de operação, enquanto as rodas com travão e para-choques garantem mobilidade e segurança no ambiente de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este expositor térmico é a solução perfeita para restaurantes, empresas de catering, refeitórios e hotéis que necessitam de manter grandes volumes de comida quente e húmida, pronta a servir em qualquer momento. A sua capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 torna-o ideal para eventos de grande escala ou para cozinhas de alta produção, facilitando a organização e o serviço eficiente das refeições. É um equipamento indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	20 tabuleiros GN 2/1 (não incluídos)
Isolamento	Parede dupla com poliuretano injetado, livre de CFC (40 Kg/m3)
Material	Construção integral em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato digital (30 °C - 90 °C)
Mobilidade	4 rodízios giratórios Ø 160 mm, 2 com travões, com para-choques de borracha

Característica	Detalhe
Humidificação	Tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda
Aquecimento	Dois aquecedores elétricos de ar forçado por compartimento
Distribuição de Calor	Guias centrais e laterais para circulação uniforme
Segurança	Sistema de autoproteção nos elementos de aquecimento
Dimensões (LPA)	799x877x1642 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tabuleiros GN este carro é adequado?

Este carro foi projetado para acomodar 20 tabuleiros Gastronorm GN 2/1, o formato standard de grandes dimensões em cozinhas profissionais, garantindo versatilidade no uso. Os tabuleiros não estão incluídos com o equipamento, devendo ser adquiridos separadamente conforme as suas necessidades.

Como o equipamento mantém a humidade dos alimentos?

O carro incorpora um tabuleiro de evaporação de água com um sistema anti-onda, que ajuda a gerar vapor e a manter um ambiente húmido no interior. Este sistema previne que os alimentos sequem, preservando a sua textura e suculência por mais tempo.

É fácil movimentar este carro quente na cozinha?

Sim, o design inclui 4 rodízios giratórios de Ø 160 mm, sendo dois deles equipados com travões para maior estabilidade. Além disso, os para-choques de borracha na base protegem tanto o carro quanto as paredes e mobiliário da sua cozinha contra impactos.

Qual a faixa de temperatura que pode ser mantida?

Através de um termostato digital de fácil utilização, é possível controlar e manter a temperatura interna entre 30 °C e 90 °C. Esta amplitude térmica é ideal para conservação de uma vasta gama de pratos quentes, assegurando que chegam à mesa na condição perfeita.

Este carro garante uma distribuição uniforme do calor?

Absolutamente. Graças ao seu desenho interior inteligente com guias centrais e laterais, o ar quente circula de forma eficiente e homogénea por todo o compartimento. Dois aquecedores elétricos de ar forçado em cada zona garantem uma distribuição de calor consistente, evitando pontos frios.