

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Estufa de Quentes Industrial RE/2 Roller Grill

Informacoes do Produto

SKU:	UD2230.043	Modelo:	2230.043
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2230.043
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes e prontos a servir com esta estufa ventilada profissional RE/2. Ideal para restaurantes, hotelaria e catering. Capacidade para 10 grelhas ou GN 1/1, com potência de 1,5 kW. Compacta e eficiente.

Descricao Completa

Estufa Ventilada — Principais Vantagens

Pensada para a restauração profissional, esta estufa de quentes é a solução ideal para a manutenção e armazenamento de alimentos. Garante que os seus pratos se mantêm na temperatura de serviço ótima, prontos para serem servidos. A sua tecnologia ventilada assegura uma distribuição de calor uniforme, preservando a textura e o sabor dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, snack-bares, cantinas e serviços de catering, onde é crucial manter grandes quantidades de alimentos aquecidos durante períodos prolongados. Seja para frangos assados, grelhados ou outros pratos preparados, a sua robustez e facilidade de manutenção fazem dela uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, contribuindo para uma operação eficiente e higiénica.

Características Técnicas

Característica	Valor
Potência	1,5 kW
Dimensões (LxPxA)	850x700x1050 mm
Peso Líquido	80 kg
Temperatura	até 95°C
Capacidade	10 grelhas ou bandejas GN 1/1
Equipamento	Temporizador, termostato, indicador de temperatura, luz de controlo, interruptor de luz, interruptor

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta estufa?

É ideal para restaurantes, cafés, hotéis, e serviços de catering que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente, garantindo a sua qualidade e temperatura de serviço.

Que tipo de alimentos posso conservar nesta estufa?

Pode conservar uma vasta gama de alimentos assados, grelhados, cozinhados, e outras preparações, assegurando que se mantêm quentes e apetitosos até à hora de servir.

A limpeza e manutenção da estufa são fáceis?

Sim, o design da estufa inclui grelhas totalmente removíveis, o que facilita significativamente a limpeza, contribuindo para a manutenção de um elevado padrão de higiene na sua cozinha.

Esta estufa permite a utilização de tabuleiros GN 1/1?

Sim, o equipamento é concebido para acomodar bandejas gastronorm GN 1/1, oferecendo versatilidade e compatibilidade com os equipamentos de cozinha standard.

A estufa dispõe de controlo de temperatura?

Sim, está equipada com um termostato e um indicador de temperatura, permitindo um controlo preciso para manter os alimentos na temperatura ideal de conservação, até 95°C.