

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Carro de Transporte Aquecido 15 GN 1/1, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD5200.034	Modelo:	5200.034
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	5200.034
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	15
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro aquecido profissional em aço inox, capacidade 15xGN 1/1, termostato digital e humidificação. Ideal para logística de alimentos quentes.

Descricao Completa

carro aquecido profissional — Carro Aquecido — Principais Vantagens

Este carro aquecido profissional é uma solução robusta e imprescindível para qualquer cozinha que necessite manter alimentos quentes com controlo de humidade. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o ideal para o transporte seguro de grandes volumes de refeições, desde a confeção até ao serviço. A sua capacidade para 15 tabuleiros GN 1/1 otimiza a logística interna e assegura que os pratos chegam à mesa com a temperatura e a textura ideais.

Aplicações Profissionais

Concebido para resistir ao uso intensivo, o equipamento de transporte é perfeito para serviços de catering, restaurantes de alta rotatividade, hotéis e refeitórios que servem um grande número de clientes. A funcionalidade de termostato digital e sistema de humidificação integrado permite uma conservação precisa da comida, preservando o seu sabor e frescura. Os fechos magnéticos e as rodas bloqueáveis garantem a máxima segurança e estabilidade, mesmo em movimento, protegendo o seu investimento e a qualidade dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	582x768x1684
Capacidade	15xGN1/1
Temperatura (°C)	+0/+90
Espaço entre Guias (mm)	70
Peso (kg)	85
Potência (kW)	1,7

Característica	Valor
Tensão (V)	230
Material	Aço Inoxidável
Termostato	Digital
Sistema de Humidificação	Sim
Rodas	Bloqueáveis

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este carro aquecido mais adequado?

Este carro é ideal para restaurantes, empresas de catering, hotéis, hospitais e refeitórios que necessitam manter grandes quantidades de alimentos quentes durante o transporte ou antes de servir.

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

O carro tem capacidade para 15 tabuleiros do tipo Gastronorm 1/1, permitindo transportar uma quantidade significativa de refeições de forma organizada e eficiente.

Como funciona o sistema de humidificação?

O sistema de humidificação integrado ajuda a manter os alimentos suculentos e a prevenir que sequem, garantindo que chegam ao consumidor com a qualidade ideal.

É fácil limpar este carro de transporte?

Sim, o corpo em aço inoxidável e a gaveta removível foram concebidos para facilitar a limpeza e desinfeção, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

As rodas deste carro possuem alguma funcionalidade especial?

Sim, o carro está equipado com rodas bloqueáveis, que proporcionam estabilidade adicional durante o serviço ou quando o equipamento está estacionado e não em movimento.