

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

Carrinho Banho-Maria Elétrico 3 Cubas GN 1/1 Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCBM3V	Modelo:	CCBM3V
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001182

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCBM3V
EAN	3611630001182
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Carrinho de banho-maria elétrico em aço inoxidável 18/10, com 3 cubas GN 1/1 e termóstatos individuais (0-90°C). Inclui torneiras de drenagem e rodas com travão.

Descricao Completa

Este carrinho de banho-maria elétrico, com capacidade para 3 cubas GN 1/1, é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço. Fabricado em aço inoxidável, oferece robustez e mobilidade para ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	3 cubas GN 1/1
Controlo de Temperatura	Termóstato individual por cuba (0 °C a 90 °C)
Drenagem	1 torneira de drenagem por cuba
Mobilidade	4 rodas giratórias (2 com travão)
Indicadores	Luz-piloto e luz indicadora de aquecimento
Construção	Cuba encastrada com parede dupla
Segurança	Termóstato de segurança contra sobreaquecimento
Potência	2100 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	1250 x 700 x 900 mm
Peso	54 kg

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e eventos, e qualquer estabelecimento que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma eficiente e higiénica. Adequado para churrasqueiras, marisqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem em buffet.

Carrinho Banho-Maria — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura com termóstatos individuais por cuba, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.
- Fácil mobilidade e posicionamento em qualquer área de serviço ou cozinha, graças às rodas giratórias, duas delas com travão para estabilidade.
- Higiene garantida com cubas de parede dupla e torneiras de drenagem independentes, facilitando a limpeza e manutenção.
- Construção robusta em aço inoxidável 18/10, assegurando durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de uso intensivo.
- Segurança operacional reforçada com termóstato de segurança em caso de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e os alimentos.

Qual a capacidade deste carrinho de banho-maria?

Este carrinho está equipado com 3 cubas, compatíveis com tabuleiros GN 1/1, permitindo servir uma variedade de pratos em simultâneo.

É possível controlar a temperatura de cada cuba individualmente?

Sim, cada cuba possui um termóstato de regulação progressiva independente, permitindo ajustar a temperatura entre 0 °C e 90 °C para cada alimento.

Como é feita a drenagem da água das cubas?

Cada cuba dispõe de uma torneira de drenagem individual, facilitando a remoção da água após o uso e a limpeza do equipamento.

Este equipamento é fácil de mover na cozinha ou sala?

Sim, o carrinho está equipado com 4 rodas giratórias, sendo 2 delas com pedal de travão, o que garante fácil mobilidade e estabilidade quando posicionado.

?

Qual a potência e tensão de funcionamento deste carrinho?

O carrinho de banho-maria opera com uma potência de 2100 W e requer uma ligação elétrica de 230 V, sendo adequado para a maioria das instalações profissionais.