

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



Hotelequip.pt

Carrinho de Banho-Maria Elétrico 2 x GN 1/1 Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCBM2H	Modelo:	CCBM2H
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001175

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCBM2H
EAN	3611630001175
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	2

Descricao Resumida

Carrinho de banho-maria elétrico em aço inoxidável 18/10, com 2 cubas GN 1/1 e termóstato individual (0-90°C). Inclui rodas com travão e drenagem por cuba. Potência de 1400 W.

Descricao Completa

Este carrinho de banho-maria elétrico foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal, com capacidade para duas cubas GN 1/1. É uma solução robusta e móvel para o serviço de refeições em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	2 cubas GN 1/1
Controlo de Temperatura	Termóstato de 0 °C a 90 °C por cuba
Drenagem	1 torneira de drenagem por cuba
Rodas	4 giratórias (2 com travão)
Indicadores	Luz-piloto ligar/desligar e aquecimento
Cuba	Encastrada com parede dupla
Segurança	Termóstato de segurança contra sobreaquecimento
Potência	1400 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	700 x 850 x 900 mm

Peso	39 kg
------	-------

Aplicações Profissionais

Este carrinho de banho-maria é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir, com flexibilidade de movimentação. É particularmente útil em:

- Serviços de catering e eventos
- Buffets de hotéis e restaurantes
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Restaurantes com serviço de buffet ou take-away
- Cozinhas de produção para distribuição de refeições

Carrinho de Banho-Maria — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Termóstatos individuais por cuba permitem ajustar a temperatura de 0 °C a 90 °C, garantindo que cada alimento é mantido nas condições ideais.
- **Mobilidade e Flexibilidade:** Equipado com 4 rodas giratórias, sendo duas com travão, facilita o transporte e posicionamento em qualquer área de serviço ou cozinha.
- **Higiene e Durabilidade:** Construído em aço inoxidável 18/10, é resistente à corrosão e fácil de limpar, com torneiras de drenagem para uma remoção eficiente da água.
- **Segurança Operacional:** Inclui um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e os alimentos.
- **Eficiência Energética:** Com 1400 W de potência, oferece um aquecimento rápido e manutenção eficaz da temperatura com consumo controlado.