

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Carrinho de Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1 para Buffet Móvel

Informacoes do Produto

SKU:	CSCCBM3H	Modelo:	CCBM3H
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001199

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CCBM3H
EAN	3611630001199
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
N° de Tabuleiros / GN	3

Descricao Resumida

Carrinho de banho-maria elétrico robusto em inox, com 3 cubas GN 1/1 para aquecimento móvel de alimentos. Termóstato individual e rodas com travão.

Descricao Completa

A manutenção eficiente da temperatura dos alimentos é crucial para qualquer serviço de refeições profissional. Este carrinho de aquecimento elétrico, com capacidade para 3 cubas GN 1/1, é a solução ideal para buffets, serviço de catering e cozinhas de hotelaria que exigem mobilidade e fiabilidade na conservação de pratos quentes.

Carrinho banho-maria elétrico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Capacidade	3 cubas GN 1/1 (para uso com água)
Controlo de Temperatura	Termóstato de regulação progressiva 0 °C a 90 °C por cuba
Drenagem	1 torneira de drenagem por cuba
Mobilidade	4 rodas giratórias, 2 com travão
Funcionalidades	Interruptor ligar/desligar com luz-piloto e luz indicadora de aquecimento
Segurança	Termóstato de segurança em caso de sobreaquecimento
Potência	2100 W / 230 V
Dimensões (LxPxA)	700 x 1250 x 900 mm

Peso	54 kg
------	-------

Aplicações Profissionais

Ideal para o Gestor de F&B que organiza buffets em hotéis de grande dimensão, necessitando de flexibilidade para adaptar as estações de serviço. Perfeito para empresas de catering que realizam eventos, garantindo a temperatura perfeita de diversos pratos desde o transporte até ao ponto de consumo. Também é uma mais-valia para cantinas empresariais ou escolares, otimizando a distribuição de refeições durante os picos de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este carrinho de aquecimento distingue-se pela sua capacidade tripla GN 1/1, permitindo servir uma variedade de pratos quentes simultaneamente, mantendo cada um à sua temperatura ideal graças aos termóstatos individuais. A sua construção em aço inoxidável 18/10 não só garante durabilidade e fácil higienização, conforme as normas HACCP, como também confere uma imagem profissional e robusta, essencial para qualquer ambiente de serviço exigente. A mobilidade facilitada pelas rodas com travão oferece uma flexibilidade sem igual na organização do espaço e na adaptação a diferentes configurações de serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste carrinho de banho-maria?

Este carrinho foi concebido para acomodar 3 cubas de tamanho Gastronorm 1/1. Permite o aquecimento e manutenção de uma quantidade considerável de alimentos para grandes eventos ou serviços de buffet.

É possível controlar a temperatura de cada cuba individualmente?

Sim, o equipamento dispõe de um termóstato de regulação progressiva independente para cada cuba, com um intervalo de 0 °C a 90 °C. Esta funcionalidade permite adaptar a temperatura consoante o tipo de alimento servido.

Como se efetua a limpeza e manutenção do carrinho?

Cada cuba está equipada com uma torneira de drenagem, facilitando o esvaziamento da água e a limpeza. A construção em aço inoxidável 18/10 garante uma superfície lisa e resistente à corrosão, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

Este equipamento é seguro para utilização contínua?

Sim, o carrinho integra um termóstato de segurança que atua em caso de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e os alimentos. A sua robustez é ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais e eventos.

Quais as vantagens da mobilidade do carrinho de banho-maria?

Equipado com 4 rodas giratórias, sendo duas com travão, o carrinho pode ser facilmente deslocado e posicionado em qualquer área de serviço. Esta flexibilidade é crucial para a organização dinâmica de espaços em buffets e catering, otimizando o fluxo de trabalho.