

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

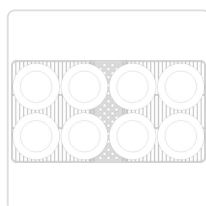
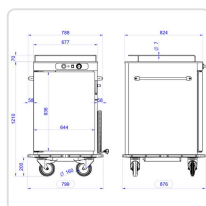


Carro Quente 10 GN 2/1, 1 Porta, Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006002	Modelo:	CCB-10
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CCB-10
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Portas	1
Nº de Tabuleiros / GN	10
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente elétrico com capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1, ideal para manter alimentos à temperatura e humidade ideais. Equipado com 1 porta e rodízios.

Descricao Completa

Este carro quente elétrico foi concebido para manter alimentos pré-preparados à temperatura ideal de serviço, assegurando a sua humidade e qualidade em ambientes profissionais exigentes.

Características Técnicas

Dimensões Externas (L x P x A)	799 x 876 x 1190 mm
Número de Portas	1
Capacidade de Guias	10 GN 2/1
Espaçamento entre Guias	60 mm
Tensão	230V/1/50Hz
Potência	2000 W
Intervalo de Temperatura	30 °C - 90 °C
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3), livre de CFC

Rodízios	4 giratórios (2 com travão), Ø 160 mm, insonorizados
Sistema de Humidade	Tabuleiro de evaporação de água anti-onda
Aquecimento	Elementos de aquecimento e ar forçado

Aplicações Profissionais

Ideal para serviços de catering, hotéis com buffets, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com eventos ou banquetes, e qualquer estabelecimento que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e húmidos antes do serviço. Perfeito para churrasqueiras, marisqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem em grandes volumes.

Carro Quente — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura entre 30 °C e 90 °C através de termóstato digital.
- Sistema de humidade integrado com tabuleiro de evaporação para evitar a secagem dos alimentos.
- Isolamento de parede dupla em poliuretano injetado para maior eficiência energética e menor perda de calor.
- Mobilidade facilitada por rodízios giratórios insonorizados e para-choques de borracha de alta resistência.
- Distribuição uniforme do calor por ar forçado, garantindo uma temperatura homogénea no interior.

Como se garante a humidade dos alimentos neste carro quente?

O carro quente incorpora um tabuleiro com sistema anti-onda onde a água é depositada, criando humidade para evitar que os alimentos sequem e mantenham a sua textura e sabor originais.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm que este carro suporta?

Este modelo tem capacidade para 10 tabuleiros Gastronorm 2/1, com um espaçamento de 60 mm entre as guias, permitindo acomodar uma quantidade significativa de alimentos para o serviço.

?

Este carro quente é fácil de mover em espaços profissionais?

Sim, está equipado com 4 rodízios giratórios insonorizados de Ø 160 mm, sendo 2 deles com travão, e para-choques de borracha de alta resistência na base, facilitando a manobrabilidade e proteção contra impactos.

Qual a faixa de temperatura de operação e como é controlada?

A temperatura pode ser controlada digitalmente entre 30 °C e 90 °C, assegurando que os alimentos são mantidos à temperatura de serviço desejada com precisão e segurança alimentar.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, o carro quente possui parede dupla com isolamento ecológico de poliuretano injetado (40 Kg/m³, livre de CFC), o que minimiza as perdas de calor e contribui para uma poupança energética significativa.