

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.



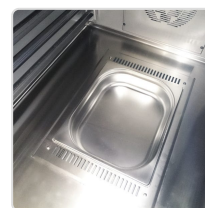
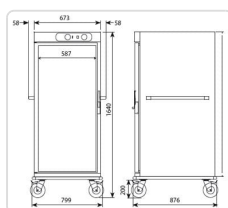
Acesso rapido
ao produto

Carro Quente Elétrico 20 Tabuleiros GN 2/1 — Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006590	Modelo:	CCB-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CCB-20
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Tabuleiros / GN	20
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente elétrico com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1, ideal para manter refeições à temperatura de serviço (30-90°C). Possui isolamento eficiente e sistema de humidade.

Descricao Completa

Este carro quente elétrico foi concebido para manter a temperatura ideal de refeições pré-preparadas, garantindo a qualidade e segurança alimentar antes do serviço. Com capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1, é uma solução robusta para a distribuição eficiente de alimentos.

Características Técnicas

Dimensões Externas (L x P x A)	799 x 876 x 1640 mm
Capacidade	20 tabuleiros GN 2/1
Espaçamento entre Guias	60 mm
Número de Portas	1
Tensão	230 V
Frequência	50 Hz
Potência	2000 W

Controlo de Temperatura	30 °C a 90 °C
Isolamento	Poliuretano injetado, livre de CFC (40 Kg/m³)
Rodízios	4 giratórios (2 com travão), Ø 160 mm, insonorizados
Sistema de Humidade	Tabuleiro de evaporação anti-onda
Montagem	Fornecido montado — pronto a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro quente é ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e eventos, e qualquer estabelecimento que necessite de manter grandes volumes de refeições quentes e prontas para servir. A sua capacidade e mobilidade tornam-no indispensável na distribuição de refeições em diferentes áreas ou para o serviço de sala.

Carro Quente — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C, assegurando a qualidade dos alimentos.
- Isolamento de poliuretano de alta densidade para uma excelente eficiência energética e menor perda de calor.
- Sistema de humidade integrado com tabuleiro de evaporação anti-onda que previne a desidratação dos alimentos.
- Mobilidade facilitada por rodízios insonorizados com travão e para-choques de borracha para proteção.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Qual a capacidade máxima de pratos que este carro quente suporta?

Este carro quente tem capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1, com um espaçamento de 60 mm entre guias, permitindo acomodar um elevado número de pratos ou recipientes Gastronorm.

Como é feito o controlo da temperatura e humidade?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato digital, ajustável entre 30 °C e 90 °C. A humidade é mantida por um tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda, que evita a desidratação dos alimentos.

Este carro quente é fácil de movimentar e seguro?

Sim, está equipado com 4 rodízios giratórios insonorizados de Ø 160 mm, sendo 2 deles com travão, o que facilita a sua movimentação e fixação. Possui também para-choques de borracha na base para maior proteção e durabilidade.

Qual a voltagem e consumo de energia deste equipamento?

Este carro quente funciona com uma tensão de 230 V e uma frequência de 50 Hz. A sua potência é de 2000 W, garantindo um aquecimento eficiente e uniforme.

É adequado para uso em eventos de catering?

Sim, é perfeitamente adequado para eventos de catering. A sua capacidade, mobilidade e capacidade de manter a temperatura e humidade dos alimentos tornam-no ideal para servir refeições em diferentes locais, garantindo a qualidade até ao momento do consumo.