



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.



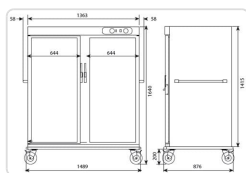
Acesso rapido
ao produto

Carro Quente Elétrico 40 Guias GN 2/1, 2 Portas, 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19007686	Modelo:	CCB-40
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CCB-40
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Portas	2
Potência	4–7 kW
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro quente elétrico com 2 portas e capacidade para 40 guias GN 2/1, mantendo até 160 pratos quentes e húmidos. Ideal para serviço de grande volume.

Descricao Completa

Este carro quente elétrico de duas portas foi concebido para manter alimentos pré-preparados à temperatura ideal, garantindo a sua humidade e qualidade antes do serviço. Ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais.

Carro Quente 2/1 GN — Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	1489 x 876 x 1640 mm
Número de Portas	2
Capacidade de Guias GN 2/1	40 (espaçamento 60 mm)
Capacidade de Pratos	Até 160 pratos (Ø 300 mm)
Tensão	230V/1/50 Hz
Potência	3500 W
Controlo de Temperatura	Termóstato digital 30 °C - 90 °C

Isolamento	Parede dupla, poliuretano injetado (40 Kg/m3), livre de CFC
Rodízios	4 giratórios insonorizados Ø 160 mm (2 com travão)
Humidade	Tabuleiro de evaporação de água com sistema anti-onda

Aplicações Profissionais

Este carro quente é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos para servir. É ideal para hotéis com serviço de buffet, empresas de catering, cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como restaurantes de grande dimensão e espaços de eventos que exigem eficiência na distribuição de refeições.

Carro Quente — Principais Vantagens

- **Manutenção Ótima da Temperatura e Humidade:** Garante que os alimentos permanecem quentes e suculentos, graças ao aquecimento por ar forçado e ao tabuleiro de evaporação de água.
- **Eficiência Energética:** O isolamento de parede dupla em poliuretano injetado minimiza as perdas de calor, resultando em poupanças significativas de energia.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com rodízios giratórios insonorizados e para-choques de borracha de alta resistência, facilita o transporte seguro e silencioso dos alimentos.
- **Grande Capacidade:** Com 40 guias GN 2/1, permite armazenar e servir até 160 pratos, otimizando o fluxo de trabalho em operações de alto volume.
- **Distribuição Uniforme do Calor:** Dois aquecedores elétricos com calefação forçada asseguram uma temperatura homogénea em todo o interior do carro.

Qual a capacidade máxima de pratos deste carro quente?

Este carro quente tem capacidade para 40 guias GN 2/1, permitindo acomodar até 160 pratos com um diâmetro máximo de 300 mm.

Como é que o carro mantém a humidade dos alimentos?

Para evitar que os alimentos sequem, o carro incorpora um tabuleiro de evaporação de água com um sistema anti-onda que cria humidade no interior.

?

Qual a gama de temperatura que este equipamento pode atingir?

?

O carro quente está equipado com um termostato digital que permite controlar a temperatura numa gama de 30 °C a 90 °C, ideal para manter diversos tipos de alimentos.

É fácil mover este carro quente na cozinha ou em eventos?

Sim, o carro foi projetado para facilitar a mobilidade, com 4 rodízios giratórios insonorizados de Ø 160 mm, sendo dois deles equipados com travão para maior segurança e estabilidade.

Qual a potência elétrica necessária para o funcionamento?

Este carro quente opera com uma tensão de 230V/1/50 Hz e tem uma potência de 3500 W, garantindo um aquecimento eficaz e rápido.