

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

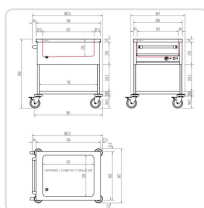


Carro de Banho-Maria Elétrico 2x GN 1/1 | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005127	Modelo:	CBM-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CBM-211
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro de banho-maria elétrico com capacidade para 2x GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Construção robusta em aço inoxidável, com rodas e termostato de controlo.

Descricao Completa

Este carro de banho-maria elétrico mantém alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo qualidade e segurança. Com capacidade para 2 recipientes GN 1/1, é uma solução robusta para o transporte e distribuição em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	863 x 667 x 850 mm
Capacidade	2x GN 1/1
Profundidade Tanque	200 mm
Potência	1400 W
Tensão	230 V
Frequência	50-60 Hz
Material	Aço inoxidável
Rodas	4 giratórias (2 com travão)
Diâmetro Rodas	125 mm

Tipo de Aquecimento	Indireto por água
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro de banho-maria é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo:

- Serviço de catering e eventos, para transporte e manutenção de pratos quentes.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para distribuição eficiente de refeições.
- Hotéis e restaurantes com serviço de buffet ou take-away, garantindo a temperatura dos alimentos.
- Cozinhas industriais que necessitem de mobilidade na manutenção de grandes volumes de comida.
- Snack-bares e roulotes que sirvam pratos quentes e necessitem de flexibilidade.

Carro de Banho-Maria — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Superior:** O aquecimento indireto por água e o excelente isolamento garantem que os alimentos permaneçam à temperatura ideal por longos períodos, preservando a sua qualidade.
- **Mobilidade e Estabilidade:** Equipado com 4 rodas giratórias, sendo 2 com travão e amortecedores de borracha, permite um transporte fácil e seguro, mesmo em pisos irregulares.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, com tanques soldados e cantos arredondados, assegura robustez, fácil limpeza e conformidade com as normas de higiene.
- **Segurança Operacional:** O painel de controlo protegido, com interruptor, luz de operação e termostato, juntamente com o cabo espiral com ficha de terra, oferece uma utilização segura e fiável.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui uma torneira de drenagem para esvaziamento rápido e uma prateleira inferior lisa para arrumação adicional, otimizando o fluxo de trabalho.

Como garantir o correto funcionamento do banho-maria?

É fundamental que o tanque contenha sempre água durante a operação do banho-maria para assegurar o aquecimento indireto e evitar danos ao equipamento.

Os recipientes Gastronorm estão incluídos com o carro?

Não, os recipientes Gastronorm não estão incluídos e devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de serviço.

Este carro é fácil de mover e manobrar?

Sim, o carro está equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, sendo 2 delas com travão, e amortecedores de borracha, o que facilita o transporte e a fixação em qualquer local.

Qual a profundidade útil dos tanques?

Os tanques deste carro de banho-maria têm uma profundidade de 200 mm, permitindo a utilização de recipientes Gastronorm de diferentes alturas para uma maior versatilidade.

É possível controlar a temperatura dos alimentos?

Sim, o painel de controlo incorpora um termostato que permite ajustar e manter a temperatura desejada, juntamente com uma luz piloto que indica o funcionamento.