

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

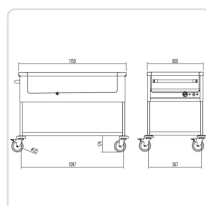


Carro Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005581	Modelo:	CBM-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CBM-311
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Carro de Serviço

Descrição Resumida

Carro banho-maria elétrico para 3 cubas GN 1/1, ideal para transporte e manutenção de alimentos quentes. Construção robusta em aço inoxidável, Linha 700.

Descrição Completa

Este carro banho-maria elétrico, com capacidade para 3 cubas GN 1/1, é projetado para a manutenção e transporte de alimentos quentes em cozinhas profissionais, garantindo estabilidade térmica e higiene.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1219 x 667 x 850 mm
Capacidade GN	3x GN 1/1
Profundidade cuba	200 mm
Potência	2100 W
Tensão	230/1/50-60 Hz
Material	Aço inoxidável (interno e externo)
Tipo de aquecimento	Indireto por elementos de silicone
Drenagem	Torneira incorporada
Rodas	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro banho-maria é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de bairro e de cozinha tradicional portuguesa que necessitam de manter pratos quentes durante o serviço, cantinas escolares e empresariais para a distribuição de refeições, e empresas de catering e eventos para o transporte e manutenção de alimentos em locais diversos. Também é adequado para hotéis, snack-bares e roulotes que servem refeições preparadas e precisam de as manter à temperatura ideal.

Carro Banho-Maria — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Eficaz:** Aquecimento indireto por elementos de silicone no fundo do tanque assegura uma transferência de calor superior e estabilidade de temperatura, mantendo os alimentos quentes por mais tempo.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, sendo duas com travão, e amortecedores de borracha, permite um transporte fácil e seguro dos alimentos entre diferentes áreas da cozinha ou para o serviço.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável e tanques soldados com cantos arredondados facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento, cumprindo as normas de higiene.
- **Controlo Simples:** Painel de controlo protegido com interruptor, luz de operação e termostato para uma gestão intuitiva da temperatura.
- **Drenagem Prática:** Torneira de drenagem incorporada na parte inferior do tanque simplifica o esvaziamento e a limpeza.

Qual a capacidade deste carro banho-maria?

Tem capacidade para 3 cubas Gastronorm 1/1 com profundidade de 200 mm, permitindo manter diversos alimentos quentes em simultâneo.

Como é feito o aquecimento da água?

O aquecimento é realizado de forma indireta através de elementos de aquecimento de silicone colocados no fundo do tanque, o que otimiza a transferência de calor e a estabilidade da temperatura.

É fácil de transportar dentro da cozinha?

Sim, o carro está equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, sendo duas com travão, e amortecedores de borracha, garantindo um transporte suave e seguro.

Este equipamento requer montagem?

Não, o carro é fornecido montado, com os tanques soldados à estrutura, estando pronto a ser utilizado após a ligação elétrica.

Posso usar este carro para distribuição de alimentos fora da cozinha?

Sim, a sua mobilidade e capacidade de manter a temperatura tornam-no ideal para serviços de catering, eventos ou distribuição de refeições em cantinas.