

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

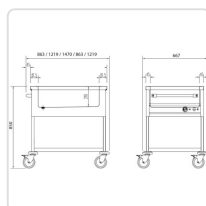


Carro Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1 - Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003476	Modelo:	CBM3-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CBM3-311
Energia	Elétrico

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

Descrição Resumida

Carro banho-maria elétrico com 3 cubas independentes para GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Potência de 2100W e dimensões de 1219x667x850 mm.

Descrição Completa

Este carro banho-maria elétrico, com capacidade para 3 cubas GN 1/1, foi concebido para a manutenção e transporte de alimentos quentes em cozinhas profissionais. Garante a temperatura ideal dos pratos antes do serviço.

Características Técnicas

Capacidade	3x GN 1/1 (cubas de 200 mm profundidade)
Número de Cubas	3 independentes
Dimensões (LPA)	1219 x 667 x 850 mm
Potência	2100 W
Tensão	230 V / 1 N / 50-60 Hz
Aquecimento	Indireto por elementos de silicone
Controlo de Temperatura	Termostato independente por tanque
Rodas	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão, amortecedores)
Material	Aço inoxidável (interno e externo)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro banho-maria é uma solução robusta e eficiente para a manutenção de alimentos quentes em diversas operações de cozinha profissional. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis com buffets, restaurantes com serviço de take-away ou self-service, e churrasqueiras que necessitem de manter pratos quentes para distribuição.

Carro Banho-Maria — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Individual:** Cada uma das 3 cubas GN 1/1 possui controlo independente, permitindo manter diferentes alimentos a temperaturas específicas.
- **Mobilidade e Segurança:** Equipado com 4 rodas giratórias, sendo duas com travão, e amortecedores de borracha, facilita o transporte seguro dos alimentos.
- **Construção Robusta:** Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha exigentes.
- **Eficiência Energética:** O aquecimento indireto por elementos de silicone otimiza a transferência de calor, resultando em menor consumo elétrico e maior estabilidade de temperatura.
- **Higiene Otimizada:** Tanques soldados com cantos arredondados e torneira de drenagem facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene.

Que tipo de cubas Gastronorm posso utilizar neste carro banho-maria?

Este carro é compatível com cubas Gastronorm 1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm. As cubas GN não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.

É possível controlar a temperatura de cada cuba de forma independente?

Sim, o carro possui 3 tanques independentes, cada um com o seu próprio termostato, interruptor e luz piloto, permitindo um controlo preciso da temperatura para cada tipo de alimento.

Como é feita a drenagem da água do tanque?

O carro incorpora uma torneira de drenagem na parte inferior do tanque, facilitando o esvaziamento e a limpeza após a utilização.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

Os tanques são soldados na parte superior, formando uma peça robusta e compacta. O equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, minimizando o tempo de preparação.

É necessário adicionar água ao tanque antes de ligar o banho-maria?

Sim, é fundamental que o tanque contenha sempre água ao operar o banho-maria para garantir o correto funcionamento e evitar danos ao equipamento.