

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

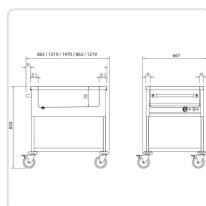


Carro Banho-Maria Elétrico 4x GN 1/1, 150mm — Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006001	Modelo:	CBM-411
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CBM-411
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico com capacidade para 4x GN 1/1, ideal para manter e transportar alimentos quentes. Construção robusta em aço inoxidável e rodas com travão.

Descricao Completa

Este carro de banho-maria elétrico mantém alimentos quentes em condições ideais de temperatura e higiene durante o transporte e serviço. Com capacidade para 4 recipientes GN 1/1, é uma solução robusta para a distribuição de refeições em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1470 x 667 x 850 mm
Capacidade	4x GN 1/1
Profundidade Máx. Recipientes GN	150 mm
Profundidade Tanque	200 mm
Tipo de Cuba	Tanque único
Potência	2800 W
Tensão	230 V / 1 Fase / 50-60 Hz
Material	Aço inoxidável

Rodas	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão)
Aquecimento	Indireto por elementos de silicone
Drenagem	Torneira integrada
Controlo	Termóstato, interruptor, luz piloto
Isolamento	Contra radiação térmica
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este carro de banho-maria é ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, hotéis com serviço de buffet, e restaurantes que necessitem de manter e distribuir grandes volumes de refeições quentes de forma eficiente e segura. É uma solução robusta para qualquer cozinha profissional com necessidades de transporte e manutenção de temperatura.

Carro Banho-Maria — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos, garantindo a qualidade e segurança.
- Higiene e segurança alimentar otimizadas pela construção em aço inoxidável e aquecimento indireto.
- Mobilidade e transporte facilitado graças às rodas giratórias com travão e amortecedores.
- Construção robusta e durável em aço inoxidável para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Drenagem fácil da água do tanque através de uma torneira integrada.
- Excelente isolamento térmico que minimiza a perda de calor e otimiza o consumo energético.
- Aquecimento eficiente por elementos de silicone, que melhora o desempenho e reduz o consumo elétrico.

Qual a capacidade e tipo de recipientes Gastronorm que este carro suporta?

Este carro de banho-maria tem capacidade para 4 recipientes Gastronorm 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm. O tanque tem uma profundidade total de 200 mm.

2

Como é feito o controlo da temperatura neste banho-maria?

O controlo da temperatura é realizado através de um painel de controlo protegido, que inclui um termóstato para ajuste preciso, um interruptor de ligar/desligar e uma luz piloto que indica o funcionamento do aquecimento.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção interna e externa em aço inoxidável facilita a limpeza e garante a higiene. Os tanques são soldados e possuem cantos arredondados, o que evita o acúmulo de sujidade. A torneira de drenagem simplifica a remoção da água.

Quais as características de mobilidade e segurança do carro?

O carro está equipado com 4 rodas giratórias de Ø 125 mm, sendo 2 delas com travão, o que permite fácil movimentação e estabilidade quando parado. Possui amortecedores de borracha que não deixam marcas e um suporte para o cabo elétrico, aumentando a segurança durante o transporte.

É necessário algum tipo de instalação elétrica específica para este carro?

Este carro de banho-maria funciona com uma tensão de 230 V / 1 Fase / 50-60 Hz e uma potência de 2800 W. É fornecido com cabo espiral e ficha de ligação à terra, necessitando apenas de uma tomada elétrica compatível para o seu funcionamento.