

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



Hotelequip.pt

Carro de Aquecimento 6 GN 1/1, 1 Porta, 1400W Elétrico

Informacoes do Produto

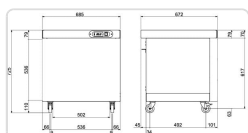
SKU: EX19035624

Modelo: CCB-6

Marca: EDENOX

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CCB-6
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Nº de Portas	1
Potência	Até 3 kW
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro de aquecimento profissional elétrico de 1400W, com 1 porta e capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 0° e 90°C, com controle de humidade.

Descricao Completa

Este carro de aquecimento profissional foi concebido para manter e servir alimentos quentes previamente confeccionados, garantindo uma temperatura uniforme e controle de humidade para preservar a qualidade dos pratos.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (LPA)	685 x 670 x 712 mm
Número de Portas	1
Capacidade	6 GN 1/1 (distância 60 mm)
Voltagem	230V/1/50-60 Hz
Potência	1400 W

Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m3, sem CFC)
Sistema de Aquecimento	2 resistências elétricas de ar forçado
Controlo de Temperatura	Termostato e termómetro externo
Intervalo de Temperatura	0° a 90° C
Rodas	4 (Ø 160 mm), 2 com travão
Material	Aço inoxidável
Amortecedores	Borracha especial (não deixa marcas)
Segurança	Porta com chave, fecho automático <90°

Aplicações Profissionais

Este carro de aquecimento é indispensável em cozinhas profissionais que requerem a manutenção de alimentos quentes para serviço contínuo ou distribuição. É ideal para restaurantes com serviço de buffet, hotéis, empresas de catering e eventos, cantinas escolares, empresariais ou hospitalares, e churrasqueiras com serviço de take-away que necessitam de preservar a temperatura e qualidade dos pratos.

Carro de Aquecimento — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 0° e 90°C, essencial para a segurança alimentar e qualidade dos pratos.
- Controlo de humidade eficaz através de um sistema de bandeja de evaporação, evitando a secagem dos alimentos.
- Eficiência energética superior, garantida pelo isolamento de poliuretano e pelo mecanismo de fecho automático da porta.
- Mobilidade facilitada por rodas robustas de 160 mm, com travões para posicionamento seguro e amortecedores de borracha para proteção.
- Construção integral em aço inoxidável, assegurando durabilidade, higiene e facilidade de limpeza em ambientes profissionais.

Qual a capacidade deste carro de aquecimento?

O carro tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, com uma distância de 60 mm entre os trilhos, permitindo acomodar uma variedade de recipientes Gastronorm. ?

Como é garantida a distribuição uniforme do calor?

O sistema de aquecimento utiliza duas resistências elétricas de ar forçado, que, em conjunto com o design especial da câmara e dos trilhos, asseguram uma distribuição homogênea e constante do calor por toda a unidade.

Este equipamento ajuda a evitar que os alimentos sequem?

Sim, o carro incorpora um sistema de bandeja de evaporação sem ondas, que controla a humidade na câmara, prevenindo a desidratação dos alimentos e mantendo a sua frescura.

Quais as características que contribuem para a eficiência energética?

A parede dupla com isolamento de poliuretano injetado sem CFC e o mecanismo de fecho automático da porta (quando em ângulo inferior a 90°) minimizam significativamente as perdas de calor, resultando em poupança de energia.

O carro é fácil de manobrar e seguro para o transporte?

Sim, está equipado com quatro rodas de 160 mm de diâmetro (duas com travão) para fácil manuseamento. Os amortecedores de borracha protegem contra impactos, e a porta com chave oferece segurança adicional durante o transporte ou armazenamento.