

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Carro Banho-Maria Elétrico 2x GN 1/1 Rodas

Informações do Produto

SKU:	CSCCBM2V	Modelo:	CCBM2V
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001168

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CCBM2V
EAN	3611630001168

Descrição Resumida

Carro banho-maria elétrico 2x GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering. Controlo de temperatura individual e rodas com travão para fácil mobilidade.

Descricao Completa

Carro banho-maria — Maria — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional foi desenhado para manter os seus pratos à temperatura ideal de serviço, assegurando que a qualidade e o sabor se mantêm inalterados durante eventos, buffets ou serviços de catering. Construído em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento robusto para qualquer cozinha comercial.

Com termostato de regulação progressiva independente para cada cuba, este equipamento de catering oferece um controlo preciso da temperatura entre 0 °C e 90 °C, permitindo aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo. A sua mobilidade, garantida por quatro rodas giratórias (duas com travão), facilita a deslocação e o posicionamento em qualquer espaço.

Aplicações

Este carro aquecido é ideal para uma vasta gama de contextos profissionais. Em hotéis, é indispensável para buffets de pequeno-almoço ou jantares, mantendo os alimentos quentes e apetitosos. Em refeitórios e cantinas, otimiza a distribuição de refeições, garantindo a satisfação dos clientes. É também uma solução excelente para empresas de catering que necessitam de transportar e servir pratos quentes em eventos fora das suas instalações, sem comprometer a temperatura ou a higiene alimentar.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18/10
Capacidade Cubas	2 x GN 1/1
Controlo Temperatura	Termóstato progressivo 0 °C a 90 °C por cuba
Drenagem	1 Torneira de drenagem por cuba

Rodas	4 giratórias (2 com travão)
Interruptor	Ligar/desligar com luz-piloto e indicadora de aquecimento
Cuba	Encastrada com parede dupla
Segurança	Termóstato de segurança contra sobreaquecimento
Potência	1400 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	850 x 700 x 900 mm
Peso	39 kg