

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Banho-Maria Elétrico 3xGN 1/1 com Base Aquecida

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCBM3CV	<b>Modelo:</b>	CCBM3CV
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630073967

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCBM3CV
<b>EAN</b>	3611630073967

### Descricao Resumida

Carro de banho-maria elétrico em aço inox 18/10, capacidade 3xGN 1/1, com termóstatos reguláveis independentes e base aquecida. Ideal para cozinhas profissionais e buffets.

## Descrição Completa

### Carro banho-maria elétrico — Maria Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a funcionalidade do nosso banho-maria industrial em aço inoxidável 18/10, concebido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço. Este equipamento de aquecimento é indispensável em qualquer cozinha profissional, garantindo a conservação perfeita dos pratos enquanto aguardam para serem servidos. A sua estrutura robusta e design inteligente são pensados para otimizar o fluxo de trabalho e a apresentação dos alimentos.

### Aplicações

Este carro de buffet é a solução ideal para restaurantes com serviço de buffet, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de comida quente e pronta a servir. A sua capacidade para três recipientes GN 1/1, complementada pela base de aquecimento vertical, permite uma organização eficiente e uma apresentação apelativa dos alimentos, tanto em eventos como no dia a dia. É um móvel térmico versátil que se adapta a diversas configurações de serviço.

A funcionalidade de cada termóstato regulável individualmente proporciona um controlo preciso da temperatura por cuba, tornando-o perfeito para uma variedade de pratos que requerem diferentes condições de conservação. Desde sopas a molhos, este equipamento de catering assegura que cada iguaria mantém a sua qualidade e sabor até ao momento da degustação pelos seus clientes. O seu design com rodas facilita a mobilidade, sendo excelente para eventos em diferentes locais ou para reorganização da sala.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável 18/10

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Termóstato cubas	Regulável de 0 °C a 90 °C por cuba
Termóstato base	Regulável de 0 °C a 90 °C
Capacidade recipientes	3 recipientes GN 1/1 de 200 mm profundidade
Drenagem	Uma torneira de drenagem por cuba
Rodas	4 rodas, 2 com travão
Comandos	Interruptor ligar/desligar com luz-piloto e luz indicadora de aquecimento
Cuba	Cuba encastrada com parede dupla
Segurança	Termóstato de segurança
Potência	2100 W + 1500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	700 x 1250 x 900 mm
Peso	98,1 kg