

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Carrinho Banho-Maria Elétrico 3xGN 1/1 Móvel Aquecido

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCCBM3CH	<b>Modelo:</b>	CCBM3CH
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630073950

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CCBM3CH
<b>EAN</b>	3611630073950

### Descricao Resumida

Carrinho de banho-maria elétrico robusto em aço inoxidável 18/10, com capacidade para 3x GN 1/1. Termóstato regulável e mobilidade, ideal para buffets e catering.

## Descricao Completa

### Carrinho banho-maria — Maria — Principais Vantagens

Apresentamos o carrinho de banho-maria elétrico, uma solução robusta em aço inoxidável 18/10, concebida para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço. Este equipamento versátil garante a frescura e o sabor dos pratos, sendo indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela excelência na conservação e apresentação alimentar.

Este sistema de aquecimento móvel é ideal para buffets, banquetes e eventos de catering, onde a flexibilidade e a eficiência são cruciais. A sua construção duradoura e os termóstatos independentes para cada cuba e base asseguram um controlo preciso da temperatura, elevando a experiência gastronómica dos seus clientes.

### Aplicações

Este carrinho de banho-maria é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de uma solução prática e higiénica para o serviço de refeições. É amplamente utilizado em hotéis para buffets de pequeno-almoço e almoço, em refeitórios empresariais para manter a comida quente durante o período de serviço, e em empresas de catering para transportar e servir alimentos em eventos diversos.

A sua funcionalidade também se estende a hospitais e lares, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é vital para a segurança e satisfação dos utentes. A mobilidade proporcionada pelas quatro rodas, duas delas com travão, facilita o posicionamento em qualquer ambiente, garantindo um serviço contínuo e sem interrupções.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Capacidade GN</b>	3x GN 1/1, profundidade 200 mm (recipientes não incluídos)
<b>Termóstato Cubas</b>	Regulável de 0 °C a 90 °C por cuba
<b>Termóstato Base</b>	Regulável de 0 °C a 90 °C

<b>Torneira de Drenagem</b>	1 por cuba
<b>Rodas</b>	4 rodas (2 com travão)
<b>Indicadores</b>	Interruptor ligar/desligar com luz-piloto e luz indicadora de aquecimento
<b>Cuba Encastrada</b>	Parede dupla
<b>Segurança</b>	Termóstato de segurança
<b>Potência</b>	2100 + 1500 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1250 x 700 x 900 mm
<b>Peso</b>	98,7 kg