

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



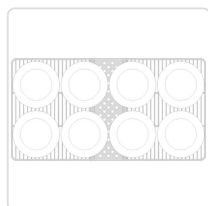
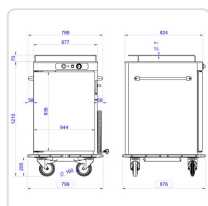
Hotelequip.pt

Carro Quente Inox 10 Tabuleiros GN 2/1, 1 Porta, Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006002	Modelo:	CCB-10
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	CCB-10
--------	--------

Descricao Resumida

Carro quente elétrico para restauração, capacidade 10 tabuleiros GN 2/1. Mantém alimentos quentes e húmidos de 30-90°C. Ideal para buffets e catering.

Descricao Completa

Carro Quente Inox para Restauração — Principais Vantagens

Este carro quente (também conhecido como armário de manutenção de temperatura) é ideal para cozinhas profissionais e serviços de catering, garantindo que os alimentos pré-preparados são mantidos à temperatura ideal de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de aquecimento por ar forçado asseguram uma distribuição uniforme do calor, preservando a qualidade e a humidade dos pratos.

Com um isolamento ecológico de poliuretano injetado, este equipamento não só reduz significativamente as perdas de calor, resultando em poupanças energéticas notáveis, como também proporciona um controlo preciso da temperatura entre 30 °C e 90 °C através de um termóstato digital. A sua conceção inteligente com guias centrais e laterais permite uma circulação otimizada do ar quente, mantendo a homogeneidade interna.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e outras unidades de restauração que necessitam de transportar e manter grandes volumes de alimentos quentes. A sua capacidade para 10 tabuleiros GN 2/1 e os rodízios giratórios com travões e para-choques anti-marcação facilitam a movimentação e o serviço em eventos, buffets e banquetes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (mm)	799 x 876 x 1190

Característica	Detalhe
Número de portas	1
Capacidade de corrediças 2/1 GN (espaçamento 60 mm)	10
Tensão (V)	230/1/50 Hz
Potência (W)	2000
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFCs (40 Kg/m ³)
Rodízios	4 giratórios insonorizados (Ø 160 mm), 2 com travões, com para-choques
Aquecimento	Elementos de aquecimento e ar forçado
Controlo de temperatura	Termóstato digital, 30 °C- 90 °C
Sistema de humidade	Tabuleiro com sistema anti-onda para evaporação de água