

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



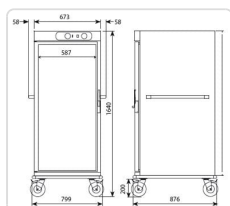
Hotelequip.pt

Carro Quente Inox 20 Pratos GN 2/1, 1 Porta, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	EX19006590	Modelo:	CCB-20
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	CCB-20
---------------	--------

Descricao Resumida

Carro quente profissional de 1 porta para hotelaria. Capacidade para 20 tabuleiros GN 2/1 ou 160 pratos. Isolamento eficiente, temperatura 30-90 °C.

Descricao Completa

carro quente profissional — Carro Quente GN 2/1 – Otimização e Eficiência na Hotelaria

Concebido para o setor HORECA e cozinhas profissionais, este carro quente (ou termocarro) de alta performance garante a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos pré-preparados. A sua robusta construção em aço inoxidável e isolamento ecológico asseguram a retenção de calor e uma significativa poupança energética, crucial para operações com elevado volume de serviço. Transporta e serve até 20 tabuleiros GN 2/1 ou 160 pratos de $\varnothing 300$ mm, com distância otimizada entre guias.

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento facilita o transporte seguro de refeições, mantendo a qualidade dos alimentos. O seu design ergonómico com rodas silenciosas e sistema de pega horizontal promove uma manobrabilidade excepcional, mesmo em espaços movimentados.

Aplicações

Este carro quente é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes de grande dimensão, hotéis com serviço de banquetes, empresas de catering e hospitais. É indispensável para manter refeições quentes durante eventos, buffets ou transporte entre a cozinha e a área de serviço, assegurando que os alimentos chegam à mesa com a qualidade e temperatura desejadas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (LPA)	799 x 876 x 1640 mm
Número de portas	1
Capacidade de corrediças	20 (GN 2/1)
Espaçamento entre guias	60 mm
Capacidade máxima de pratos	160 pratos (Ø300 mm)
Tensão	230V/1/50Hz
Potência	2000 W
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 kg/m ³ (Livre de CFC)
Rodízios	4 giratórios, Ø 160 mm (2 com travão)
Controlo de temperatura	Termóstato digital (30 °C - 90 °C)