

# 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

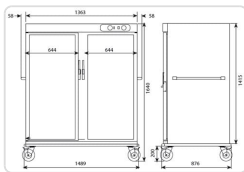


## Carro Quente e Termoservidor GN 2/1, 1489mm, Capacidade 40 Pratos

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19007686	<b>Modelo:</b>	CCB-40
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

<b>Modelo</b>	CCB-40
---------------	--------

## Descricao Resumida

Carro quente elétrico robusto para HORECA, com capacidade para 40 tabuleiros GN 2/1 ou 160 pratos. Mantém os alimentos quentes e húmidos, isolamento eficiente.

## Descricao Completa

### Carro Quente e Termoservidor GN 2/1 — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este carro quente (também conhecido como termoservidor) é a solução ideal para manter alimentos pré-preparados à temperatura perfeita de serviço. Oferecendo capacidade expansiva para 40 tabuleiros Gastronorm 2/1, ou até 160 pratos de Ø 300 mm, assegura que as suas refeições são servidas sempre com a qualidade e higiene que os seus clientes merecem.

A sua tecnologia de aquecimento por elementos e ar forçado, combinada com um termóstato digital ajustável (30 °C - 90 °C), garante uma distribuição de calor uniforme. O isolamento ecológico de poliuretano injetado, isento de CFC e com 40 Kg/m<sup>3</sup> de densidade, minimiza as perdas de calor, promovendo uma notável poupança de energia e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio.

A introdução de humidade através de um tabuleiro anti-onda com sistema de evaporação de água evita que os alimentos sequem, mantendo a sua frescura e textura, um fator crucial para a satisfação do cliente em serviços de buffet e banquetes. Os 20 carris centrais otimizam o espaço interno, enquanto os pára-choques de borracha de alta resistência protegem o equipamento contra os impactos do uso diário, prolongando a sua vida útil.

### Aplicações

Este carro quente é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, empresas de catering e eventos. É indispensável em cozinhas que necessitem de transportar e servir grandes volumes de refeições mantendo a temperatura e a qualidade. Ideal para serviços de banquetes, buffet e qualquer situação onde a

manutenção da temperatura dos alimentos é crítica para a experiência do cliente e para a conformidade com as normas de segurança alimentar.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (mm)	1489 x 876 x 1640
Número de Portas	2
Capacidade de Corrediças	40 (GN 2/1, espaçamento 60 mm)
Capacidade de Pratos Ø 300 mm	Até 160
Tensão (V)	230/1/50 Hz
Potência (W)	3500
Controlo de Temperatura	Termóstato digital 30 °C - 90 °C
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> , livre de CFC)
Rodas	4 giratórias Ø 160 mm (2 com travão)
Segurança	Sistema de auto-protecção nos elementos de aquecimento