

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



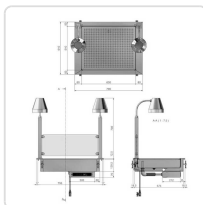
Hotelequip.pt

Estação de Corte GN Elétrica com Banho-Maria 1500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19080817	Modelo:	TRCBMA-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TRCBMA-211

Descricao Resumida

Estação de corte profissional para HORECA, com banho-maria de 2 cubas GN 1/1 e 1500W. Mantém carne quente e suculenta. Medidas: 790x610x930mm.

Descrição Completa

Estação de Corte GN — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a preparação de carne em estabelecimentos HORECA e hotelaria, esta estação de corte profissional (também conhecida como trinchante térmico) permite servir porções perfeitas de carne, como assados e aves, mantendo a temperatura ideal e a suculência, mesmo durante períodos de alta afluência.

A sua robustez e durabilidade asseguram um desempenho fiável, garantindo que a carne é apresentada sempre fresca e no ponto para os seus clientes. Com um design ergonómico e funcional, facilita as operações diárias, tornando o corte mais eficiente e higiénico.

O banho-maria integrado para duas cubas GN 1/1 é um dos seus grandes diferenciais, pois permite que a carne se mantenha macia e suculenta, realçando o sabor e a qualidade. As lâmpadas de infravermelhos orientáveis asseguram uma distribuição de calor homogénea, prolongando a frescura da carne exposta.

Aplicações

Esta estação de corte é indispensável para restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais, e qualquer estabelecimento que sirva carnes assadas ou aves em quantidades apreciáveis. É ideal para eventos e banquetes, onde a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente e a satisfação geral.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (mm)	790 x 610 x 930
Comprimento embutido (mm)	756
Largura embutida (mm)	573
Capacidade GN	2 cubas GN 1/1

Potência (W)	1500
Quadro perimetral	Aço inoxidável
Zona de corte	Chapa de aço inox microperfurada
Proteção frontal	Vidro temperado
Pés	Aço inoxidável
Aquecimento	Lâmpadas infravermelhos orientáveis