

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

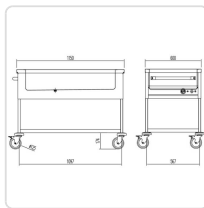


## Carro Banho-Maria Elétrico Linha 700 para 3 GN 1/1, 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19005581	<b>Modelo:</b>	CBM-311
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CBM-311

### Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 700 para hotelaria e restauração. Capacidade para 3 GN 1/1 de 150mm. Construção em aço inox. Móvel e eficiente.

## Descricao Completa

### Carro Banho-Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este carro banho-maria elétrico, desenhado para ambientes profissionais exigentes, oferece uma solução robusta e eficiente para o transporte, manutenção e distribuição de alimentos no setor HORECA. A sua construção integral em aço inoxidável assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial em cozinhas de alta intensidade. Com capacidade para três recipientes Gastronorm 1/1 de 150 mm de profundidade, este equipamento garante que os seus pratos se mantêm à temperatura ideal, prontos a servir.

Graças ao sistema de aquecimento indireto por elementos de silicone, este banho-maria (também designado por carro de aquecimento ou carro de serviço aquecido) proporciona uma excelente transferência de calor e estabilidade de temperatura, otimizando o consumo energético. Os tanques, com 200 mm de profundidade e cantos arredondados, são soldados na parte superior, formando uma estrutura compacta e resistente. A segurança é uma prioridade, com um painel de controlo protegido e excelente isolamento térmico.

A funcionalidade é complementada pela mobilidade superior, conferida pelas quatro rodas giratórias de Ø 125 mm, duas das quais com travão. Estas rodas incorporam amortecedores de borracha especiais que não deixam marcas no pavimento, facilitando o manuseamento e a movimentação do carro em qualquer área da sua cozinha ou sala de serviço. A torneira de drenagem integrada simplifica a limpeza e manutenção.

### Aplicações

Este carro banho-maria é ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e qualquer estabelecimento que necessite de manter e transportar grandes quantidades de alimentos quentes de forma segura e eficiente. A sua capacidade para três GN 1/1 permite uma versatilidade notável na organização do menu e na apresentação dos pratos. É a solução perfeita para buffets, eventos e espaços onde a agilidade na distribuição e a manutenção da qualidade dos alimentos são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Dimensões (mm)</b>	1219 x 667 x 850
<b>Capacidade GN1/1 150mm</b>	3
<b>Cubas</b>	1
<b>Potência (W)</b>	2100
<b>Tensão (V)</b>	230/1/50-60 Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Rodas</b>	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão)
<b>Aquecimento</b>	Indireto por elementos de silicone
<b>Drenagem</b>	Torneira integrada