

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

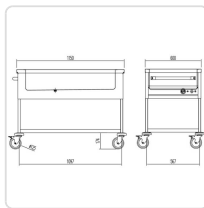


Carro Banho-Maria Elétrico Linha 700 para 3 GN 1/1, 150mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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
----------------	---------

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