

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

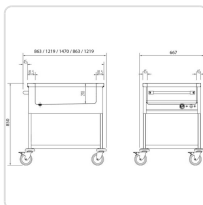


Carro Banho-Maria 3 Cubas GN 1/1 1219mm Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003476	Modelo:	CBM3-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	CBM3-311

Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico para 3 cubas GN 1/1 (150mm), ideal para manutenção e distribuição de alimentos em hotelaria e catering. Com controlo de temperatura independente e construção robusta em aço inox. Dimensões: 1219x667x850mm.

Descricao Completa

Carro Banho-Maria – Principais Vantagens para Cozinhas Profissionais

Este carro banho-maria (também designado como carro de manutenção de temperatura) com capacidade para três cubas GN 1/1 foi concebido para o transporte, manutenção e distribuição de alimentos, garantindo ótimas condições de higiene, temperatura e segurança. É a solução ideal para operações de catering e buffets.

A tecnologia de aquecimento indireto da água, com elementos de silicone no fundo do tanque, assegura uma melhor transferência de calor e estabilidade da temperatura, otimizando o desempenho e reduzindo significativamente o consumo de eletricidade. A construção robusta em aço inoxidável, tanto interna quanto externamente, garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes.

Os tanques, com 200 mm de profundidade e cantos arredondados, são soldados no topo, formando uma peça compacta e resistente. Com o seu excelente isolamento contra a radiação térmica, mantém os alimentos quentes por mais tempo e de forma mais eficiente.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos à temperatura de serviço. Ideal para buffets, eventos e refeitórios, onde a eficiência e a segurança alimentar são cruciais.

Graças às suas rodas giratórias, é facilmente manobrável em espaços movimentados, facilitando o transporte desde a cozinha até à zona de serviço, sem comprometer a temperatura dos alimentos. Essencial para otimizar a logística alimentar em qualquer operação HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1219 x 667 x 850

Característica	Detalhe
Capacidade GN 1/1	3 cubas (profundidade 150 mm)
Número de cubas	3
Potência (W)	2100
Tensão (V)	230/1/50-60 Hz
Rodas	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão e amortecedores)
Construção	Aço inoxidável
Observações	Bandejas e recipientes Gastronorm não incluídos. O tanque deve sempre conter água durante a operação.