

# 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

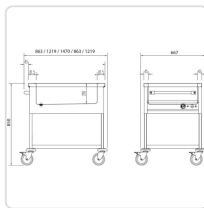


## Carro Banho-Maria Elétrico 4 GN 1/1, Profundidade 150mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19006001	<b>Modelo:</b>	CBM-411
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CBM-411

### Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico para HORECA, com capacidade para 4 tabuleiros Gastronorm 1/1 (150 mm), potência de 2800W. Ideal para manutenção de temperatura e transporte.

## Descrição Completa

### Carro Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

Descubra o inovador carro banho-maria elétrico, uma solução robusta e eficiente para o transporte, manutenção e distribuição de alimentos em ambientes HORECA. Projetado para otimizar as operações em cozinhas profissionais, este equipamento assegura que os seus pratos se mantenham na temperatura ideal, com a máxima higiene e segurança.

A excelência na transferência de calor e a estabilidade térmica são garantidas por um sistema de aquecimento indireto a água, através de elementos de silicone de alta performance. Esta tecnologia inteligente melhora o desempenho operacional e contribui significativamente para a redução do consumo elétrico, tornando-o uma escolha ecologicamente consciente e economicamente vantajosa.

Construído integralmente em aço inoxidável de alta qualidade, este carro (ou banho-maria móvel) é sinónimo de durabilidade e facilidade de limpeza. Os tanques de 200 mm de profundidade, com cantos arredondados e soldados na parte superior, formam uma peça compacta que resiste ao uso intensivo e facilita a manutenção, prolongando a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Este carro banho-maria elétrico é indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e cozinhas industriais. É ideal para manter múltiplos pratos quentes durante eventos, buffets ou em linhas de distribuição de refeições, garantindo que os alimentos chegam aos seus clientes sempre na condição perfeita de consumo. A sua versatilidade permite o uso em diferentes contextos, desde a preparação até ao serviço final.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1470 x 667 x 850
Capacidade GN 1/1	4 unidades (profundidade 150 mm)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tanques</b>	1 cuba independente
<b>Potência (W)</b>	2800
<b>Tensão (V)</b>	230/1/50-60 Hz
<b>Rodas</b>	4 giratórias Ø 125 mm (2 com travão, amortecedores de borracha)
<b>Material</b>	Aço inoxidável (construção interna e externa)
<b>Isolamento</b>	Excelente contra radiação térmica
<b>Painel de Controlo</b>	Interruptor, luz de operação e termóstato (protegido)
<b>Drenagem</b>	Torneira na extremidade inferior do tanque
<b>Prateleira Inferior</b>	Lisa em aço inoxidável
<b>Observação</b>	Bandejas e recipientes Gastronorm não incluídos. O tanque deve sempre conter água durante a operação.