

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

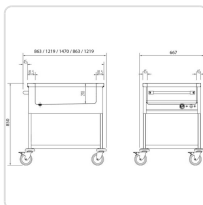


Carro Banho-Maria Elétrico 4 GN 1/1, Profundidade 150mm

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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)

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