

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto

Banho-Maria elétrico 2x GN 1/1, 700x580x300mm, com termóstato

Informacoes do Produto

SKU:	SM5841211	Modelo:	5841211
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5841211
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Nº de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico para HORECA, capacidade 2x GN 1/1, termóstato digital 30-90°C e torneira de descarga. Dimensões 755x640x275mm.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido para o setor HORECA e hotelaria, este banho-maria elétrico (ou guisador) garante a manutenção da temperatura ideal dos seus alimentos, preservando a sua qualidade e sabor. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, material robusto e higiênico, promove uma durabilidade superior e facilidade na limpeza.

A incorporação de um termóstato digital regulável, com um intervalo de 30°C a 90°C, permite um controlo preciso da temperatura, essencial para a apresentação perfeita de diversos pratos. A sua construção pensada para a eficiência energética assegura um funcionamento económico, crucial em ambientes profissionais de elevada utilização.

A funcionalidade da torneira de descarga integrada simplifica significativamente os processos de esvaziamento e higienização, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este equipamento é uma solução fiável e de alto desempenho para manter os alimentos quentes, prontos a servir a qualquer momento.

Aplicações

Este banho-maria é indispensável em restaurantes, hotéis e bares, ideal para buffets, linhas de self-service e qualquer estabelecimento que necessite de servir alimentos quentes de forma contínua. É perfeito para molhos, sopas, estufados e outros pratos que requerem uma temperatura constante e controlada, assegurando a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Capacidade GN	2 x GN 1/1

Característica	Detalhe
Profundidade máxima das cubas	150 mm
Termóstato	Digital, regulável entre 30°C e 90°C
Potência total	2000 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1
Dimensões externas (L x P x A)	755 x 640 x 275 mm
Torneira de descarga	Sim
Cuvetes GN incluídas	Não