

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1 - Termostato 30°-90°C

Informacoes do Produto

SKU:	SM5841311	Modelo:	5841311
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5841311
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
N° de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico em aço inox com 3 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Termostato digital 30º-90ºC, com torneira de descarga. Dimensões 1080x580x300 mm.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, (também conhecido como banho-maria de bancada ou aquecedor de alimentos) é essencial para manter os seus pratos e ingredientes à temperatura ideal de serviço, assegurando que a qualidade e o sabor se mantêm inalterados por mais tempo. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, material robusto e higiénico, garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes como cozinhas profissionais, self-services e buffets.

Com capacidade para três cubas GN 1/1, este banho-maria elétrico oferece grande versatilidade, permitindo confeccionar e apresentar múltiplos alimentos em simultâneo. O termostato digital regulável de 30º a 90ºC proporciona um controlo preciso da temperatura, fundamental para o sucesso de qualquer serviço de restauração. A torneira de descarga integrada facilita a manutenção e limpeza do equipamento, otimizando a eficiência das operações diárias.

Aplicações

O banho-maria elétrico 3x GN 1/1 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de manter alimentos quente durante longos períodos. Também é uma solução excelente para serviços de catering, buffets e eventos, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de alojar várias cubas GN permite servir diversas opções, desde carnes e vegetais a molhos e sopas, com eficiência e higiene.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Capacidade recipientes GN 1/1	3
Profundidade máxima cubetas	150 mm

Característica	Detalhe
Potência Total	2000 W
Termostato Elétrico (regulável)	30°C a 90°C
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1080 x 580 x 300 mm
Torneira de Descarga	Sim
Cubas incluídas	Não