

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Linha 700 - 1 Cuba GN 1/1 - Rodas

Informacoes do Produto

SKU:	SM5845111	Modelo:	5845111
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5845111
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico em aço inox, linha 700, 1 cuba GN 1/1. Ideal para catering e buffets, com termóstato digital (30-90°C) e rodas.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico Profissional — Principais Vantagens

O nosso banho-maria elétrico (também conhecido como aquecedor de alimentos ou "chafing dish" elétrico) é desenhado especificamente para a restauração profissional, assegurando a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos durante longos períodos. Construído em aço inoxidável AISI 304, este equipamento garante durabilidade, higiene e resistência, suportando o uso intensivo em cozinhas comerciais e serviços de buffet. A sua cuba de parede dupla proporciona um isolamento térmico superior, otimizando o consumo de energia e mantendo os alimentos quentes de forma eficiente.

A funcionalidade do termóstato digital ajustável (30°-90°C) oferece controlo preciso sobre a temperatura, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento. A inclusão de uma torneira de descarga facilita a limpeza e manutenção, tornando este banho-maria uma solução prática e higiénica. O design com quatro rodas giratórias de borracha cinza, duas delas com travão, assegura mobilidade e estabilidade para diversos tipos de serviço.

Este equipamento robusto e fiável cumpre todas as normas de segurança e higiene, sendo uma adição valiosa para qualquer cozinha ou área de serviço que exija aquecimento constante e seguro de alimentos. Ideal para manter sopas, molhos, ensopados e outros pratos quentes, garantindo sempre a qualidade e frescura dos seus confeccionados, sem cozedura excessiva ou secagem.

Aplicações

O banho-maria elétrico é indispensável em uma vasta gama de estabelecimentos Horeca e hotelaria. É perfeito para restaurantes, buffets de hotéis, cantinas, serviços de catering, refeitórios e eventos. A sua capacidade para uma cubete GN 1/1 (aquecedor de alimentos) é ideal para operações de pequena a média dimensão que necessitam de servir uma variedade de pratos quentes de forma contínua e com elevada qualidade.

Utilize-o para manter quentes guisados, massas, legumes cozidos, molhos, sopas e muitos outros alimentos, garantindo que chegam à mesa dos seus clientes sempre na temperatura perfeita. A sua mobilidade permite uma configuração flexível em qualquer área de serviço ou buffet.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Capacidade	1 recipiente GN 1/1
Profundidade Máx. Cuvetes	200 mm
Potência Total	2000 W
Termóstato Digital	30°C a 90°C
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	710 x 450 x 900 mm
Rodas	4 giratórias (2 com travão), Ø125mm
Torneira de Descarga	Sim
Cuvetes Incluídas	Não