

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Linha 700 - 2x GN 1/1 - Termostato Digital

Informações do Produto

SKU:	SM5845211	Modelo:	5845211
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
Modelo	5845211
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional Linha 700, capacidade para 2x GN 1/1 (200mm prof. máx.). Construção em aço inox, termostato digital (30-90°C). Foco em durabilidade e eficiência para restauração.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou *chafing dish* profissional) destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, 18/10, garantindo durabilidade e conformidade com as exigências de higiene no setor HORECA. Projetado para manter alimentos quentes à temperatura ideal, é uma peça essencial para qualquer cozinha profissional ou buffet.

Com capacidade para dois recipientes GN 1/1, este equipamento oferece versatilidade para servir uma variedade de pratos simultaneamente. A cuba de parede dupla assegura um aquecimento uniforme e eficiente, enquanto as quatro rodas giratórias, duas com travão, proporcionam mobilidade e segurança na sua colocação.

O controlo preciso da temperatura, entre 30°C e 90°C, é possível através de um termostato digital ajustável, permitindo a adaptação a diferentes tipos de alimentos e necessidades de serviço. A torneira de descarga integrada facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações

Este banho-maria elétrico da Linha 700 é ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e serviços de catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma contínua e higiénica. A sua capacidade e facilidade de operação tornam-no perfeito para servir sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais em ambientes de alto volume.

É uma solução eficaz para garantir que os alimentos cheguem à mesa com a qualidade e temperatura desejadas, melhorando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade recipientes GN 1/1	2

Característica	Detalhe
Profundidade máxima cuvetes	200 mm
Potência Total	2000 W
Termóstato	30°C - 90°C
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	710 x 640 x 900 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Rodas	4 giratórias (2 com travão), Ø125mm
Torneira de descarga	Sim
Cuvetes	Não incluídas