

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 Linha 700 - 3 Cubas GN 1/1 - 1200x640x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5845311	Modelo:	5845311
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5845311
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho Maria elétrico profissional da Linha 700, com capacidade para 3 cubas GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 30°C e 90°C. Dimensões: 1200x640x900 mm.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências da restauração profissional, este banho maria elétrico (ou aquecedor de alimentos) da Linha 700 garante a manutenção perfeita da temperatura dos seus pratos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304, 18/10 assegura durabilidade e uma higiene exemplar, essencial para qualquer cozinha industrial, hotel ou refeitório.

Equipado com termóstato digital regulável entre 30° e 90°C, permite um controlo de temperatura preciso para diferentes tipos de alimentos, desde sopas a molhos ou pratos cozinhados. A cuba de parede dupla otimiza a eficiência térmica, resultando em menor consumo energético e uma distribuição uniforme do calor. Além disso, o sistema de descarga facilita a limpeza e manutenção diária, tornando-o numa solução prática e fiável para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade para 3 cubas GN 1/1 é perfeita para servir um volume considerável de clientes, mantendo os alimentos quentes e prontos a consumir durante longos períodos. É particularmente útil em linhas de self-service ou para preparações que requerem a manutenção de temperatura constante, como em eventos e banquetes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade recipientes GN 1/1	3
Profundidade máxima cuvetes	200 mm
Potência Total	2000 W
Termóstato	30°C - 90°C
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~

Característica	Detalhe
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	1200 x 640 x 900 mm
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Rodas	4 giratórias de borracha cinza, duas com travão, Ø125mm
Torneira de descarga	Sim
Cuvetes	Não incluídas