

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



Hotelequip.pt

Banho Maria Elétrico Linha 700 - 4 GN 1/1 - Rodas - 1500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM5845411	Modelo:	5845411
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5845411
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	700, 900

Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho maria elétrico em aço inoxidável, com capacidade para 4 cubas GN 1/1. Termóstato digital (30º-90ºC) e rodas para fácil mobilidade. 1500x640x900 mm.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este banho maria elétrico (também conhecido como baine-marie) é uma solução robusta e eficiente para a manutenção da temperatura dos alimentos em qualquer estabelecimento profissional. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 18/10, assegura a máxima higiene e durabilidade, características essenciais num ambiente de restauração e hotelaria.

Com capacidade para quatro cubas GN 1/1, permite uma organização versátil e um serviço contínuo de múltiplos pratos. O seu termóstato digital ajustável entre 30ºC e 90ºC garante um controlo preciso da temperatura, ideal para preservar a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos, otimizando o consumo energético.

A mobilidade é um benefício chave, graças às quatro rodas giratórias de borracha, duas das quais equipadas com travão. Esta funcionalidade facilita o transporte e posicionamento do equipamento na cozinha ou em áreas de buffet, adaptando-se facilmente às necessidades operacionais. A inclusão de uma torneira de descarga simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico. A sua construção em cuba de parede dupla proporciona um aquecimento uniforme e uma melhor retenção de calor, resultando em menor consumo energético.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma segura e eficiente. A sua capacidade de 4 cubas GN 1/1 torna-o ideal para a exposição de pratos variados em serviço de buffet ou para a preparação em grande escala numa linha de confeção.

É uma mais-valia em eventos de catering, onde a flexibilidade de transporte e a manutenção da temperatura são cruciais para a satisfação do cliente. A robustez do aço inoxidável garante que este banho maria suporte as exigências de utilização intensiva e contínua.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Capacidade GN 1/1	4 Cubas
Profundidade Máxima Cuvetes	200 mm
Potência Total	2000 W
Termóstato	30°C - 90°C (Digital e Regulável)
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1500 x 640 x 900 mm
Mobilidade	4 rodas giratórias (2 com travão) Ø125mm
Torneira de Descarga	Sim
Cuvetes	Não incluídas