

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



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico GN 1/1 Bancada, 150 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.048	Modelo:	UD3010.048
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3 kg	Dimensões:	340 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.048

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste banho-maria elétrico e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Este banho-maria elétrico possui dimensões de 340x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é necessário considerar um espaço adicional para uma ventilação adequada e acesso para manutenção, especialmente em ambientes de cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este banho-maria? A: Este banho-maria requer uma ligação elétrica de 230V e apresenta uma potência de 1,5 kW. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado, garantindo que a tomada e o circuito elétrico são compatíveis com estas especificações para um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como posso realizar a manutenção e limpeza adequadas do banho-maria? A: A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza do banho-maria. Recomenda-se a limpeza diária com água morna e detergente suave, evitando produtos abrasivos. É importante desligar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza para garantir a segurança., Q: Este modelo inclui torneira para escoamento de água? A: Não, este modelo de banho-maria é fornecido sem torneira de escoamento. Deverá verificar a necessidade de um modelo com torneira caso seja uma funcionalidade indispensável para o seu método de trabalho., Q: Quais são os acessórios compatíveis com este banho-maria? A: Este banho-maria é compatível com cubas Gastronorm GN 1/1. Poderá adquirir cubas de diferentes profundidades e tampas separadamente para otimizar o seu uso, de acordo com as necessidades da sua cozinha.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Banho-Maria Elétrico, Equipamento Hotelaria, Aço Inoxidável

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14723

Alt Text Imagens

Banho-maria Umb 1/1 150 Simples 230v S/torneira

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Banho-maria Umb 1/1 150 Simples 230v S/torneira

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Banhos-Maria

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos,
CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

VTVS7040BMET,VTVS9040BMET

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água pré-aquecida para reduzir o tempo de recuperação térmica e poupar energia na resistência de 1,5 kW., Mantenha o nível de água adequado para evitar o sobreaquecimento da resistência e garantir uma transferência de calor eficiente para o recipiente GN., Para otimizar a organização, utilize divisores GN para servir dois ou três tipos de molhos diferentes simultaneamente na mesma cuba 1/1., Limpe o calcário da cuba regularmente com produtos desincrustantes profissionais para prolongar a vida útil do equipamento e manter a eficiência térmica.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chefe, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Restaurante Snack-Bar
Descrição Curta Original	Estrutura em aço inox Modelos sem torneira Equipados com um termostato com temperatura regulável até 90° C.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 340x600x300 mm Capacidade / GN N lt Peso bruto: 3 kg Potência: 1,5 kw Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000756,EX19000755
Uso Profissional - Casos de Uso	Linhas de Buffet e Pequeno-almoço Hoteleiro: Utilizado para manter ovos mexidos, salsichas e outros acompanhamentos quentes durante longos períodos de serviço. A profundidade de 15 cm permite gerir volumes consideráveis de produto, garantindo que a reposição seja menos frequente e a temperatura se mantenha uniforme em toda a cuba GN., Estações de Empratamento e Passe: Atua como suporte logístico para chefs de cozinha na manutenção de molhos base (como o holandês ou demi-glace) e purés durante o serviço à carta. O controlo termostático até 90°C evita que as emulsões se separem ou que os alimentos cozam excessivamente, preservando a qualidade organolética., Catering e Eventos Corporativos: Devido à sua ligação monofásica de 230V e dimensões compactas, é ideal para pontos de serviço temporários onde o espaço de bancada é limitado. Facilita o serviço de pratos principais em regime de self-service, assegurando o cumprimento das normas HACCP relativas à manutenção de temperaturas a quente.
Uso Profissional - Introdução	O Banho-Maria Elétrico GN 1/1 é um equipamento fundamental para a gestão térmica em cozinhas profissionais, permitindo a manutenção de alimentos a temperaturas seguras e constantes sem comprometer a sua humidade ou textura. Construído em aço inoxidável de alta resistência e com capacidade para recipientes de 150mm de profundidade, este equipamento de snack assegura que preparações delicadas, como molhos e guarnições, permaneçam prontas para o serviço imediato, otimizando o fluxo operacional e reduzindo o desperdício alimentar.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional para cozinhas comerciais. Compatível com recipiente Gastronorm 1/1 e profundidade de 150mm. Construção em aço inox e termostato regulável até 90°C.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento para alimentos foi cuidadosamente concebido para satisfazer as exigências da restauração e hotelaria, garantindo um desempenho consistente na manutenção da temperatura dos alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade superior e uma notável facilidade de higienização, características indispensáveis em ambientes profissionais de elevado ritmo. Poderá manter pratos, molhos e acompanhamentos na temperatura de serviço ideal, o que otimiza a qualidade dos alimentos apresentados e a satisfação do seu cliente. A distribuição uniforme do calor previne pontos quentes ou frios, preservando a textura e o sabor dos produtos por mais tempo.

A intuitividade de utilização é um dos seus maiores atributos, com um termostato regulável que permite ajustar a temperatura até 90° C de forma precisa, adaptando-se às suas diversas necessidades culinárias. A operacionalidade simplificada assegura que a sua equipa possa dedicar-se à preparação e ao serviço, sem complicações adicionais. As suas características tornam-no uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a eficiência e qualidade.

Aplicações Profissionais

- Linhas de Buffet e Pequeno-almoço Hoteleiro: Ideal para manter ovos mexidos, salsichas e outros acompanhamentos quentes durante longos períodos de serviço. A profundidade de 15 cm permite gerir volumes consideráveis de produto, garantindo que a reposição seja menos frequente e a temperatura se mantenha uniforme em toda a cuba GN.
- Estações de Empratamento e Passe: Funciona como suporte logístico para chefs de cozinha na manutenção de molhos base (como o holandês ou demi-glace) e purés durante o serviço à carta. O controlo termostático até 90°C evita que as emulsões se separem ou que os alimentos cozam excessivamente, preservando a qualidade organolética.
- Catering e Eventos Corporativos: Devido à sua ligação monofásica de 230V e dimensões compactas, é a escolha perfeita para pontos de serviço temporários onde o espaço de bancada é limitado. Facilita o serviço de pratos principais em regime de self-service, assegurando o cumprimento das normas HACCP relativas à manutenção de temperaturas a

quente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	340x600x300 mm
Capacidade	GN 1/1 (150 mm profundidade)
Peso Bruto	3 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Material	Estrutura em aço inoxidável
Termostato	Regulável até 90° C
Torneira de escoamento	Não incluída

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este banho-maria?

Este equipamento opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura 100% em aço inoxidável foi projetada para facilitar a limpeza e garantir excelentes padrões de higiene, um fator crítico para a segurança alimentar em qualquer cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima deste banho-maria?

O aparelho é compatível com um recipiente Gastronorm GN 1/1 com até 150 mm de profundidade, permitindo acomodar uma quantidade considerável de alimentos para serviço.

Posso ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, o banho-maria está equipado com um termostato que permite regular a temperatura até 90° C, ideal para diversos tipos de alimentos e preparações culinárias.

Este modelo inclui torneira para escoamento de água?

Não, este modelo de banho-maria é fornecido sem torneira de escoamento. Deverá considerar um modelo com torneira se esta funcionalidade for indispensável para a sua operação.