

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Banho-Maria Elétrico Simples UDBM7SAPE C/ Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5700.054	Modelo:	5700.054
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	400 x 730 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5700.054
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional com armário inferior para manter alimentos quentes entre 30-90°C. Capacidade de 21L (GN 1/3 + GN 2/3).

Descricao Completa

Banho-maria elétrico profissional — Maria UDBM7SAPE — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional foi concebido para manter os seus pratos à temperatura ideal de serviço, assegurando que a qualidade e o sabor são preservados. Equipado com um armário inferior com portas, oferece uma solução de arrumação prática, otimizando o espaço na sua cozinha. O controlo termostático de aquecimento permite ajustar a temperatura conforme as necessidades, proporcionando versatilidade e eficiência.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de aquecimento é indispensável para buffets, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite de manter alimentos quentes por períodos prolongados. Garante a conformidade com as normas de segurança alimentar, facilitando o fluxo de trabalho e melhorando a experiência gastronómica dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões	400x730x900 mm
Secções de Cabo	3x4 mm2 H05RNF
Capacidade da Cuba	21 L
Dimensões da Cuba	1 x GN 1/3x150 - 1 x GN 2/3x150
Volume	0,38 m3
Potência Total	1,5 kW

Característica	Especificação
Tensão	230 V
Peso Líquido	40 kg
Peso Bruto	49 kg
Dimensões da Embalagem	470x980x1170 mm
Temperatura Operacional	30 – 90°C
Tipo de Resistência	Tubular inoxidável
Armário Inferior	Com portas

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de aquecimento deste banho-maria?

Este banho-maria elétrico mantém os alimentos entre 30 e 90°C, ideal para garantir que os pratos são servidos à temperatura perfeita em qualquer momento. As resistências tubulares de inox asseguram um aquecimento eficiente e uniforme.

2. Que tipo de cubas Gastronorm pode utilizar?

O equipamento é compatível com uma cuba GN 1/3x150 e uma cuba GN 2/3x150. Esta versatilidade permite adaptar-se a diferentes necessidades de serviço e tipos de alimentos.

3. É fácil controlar a temperatura de funcionamento?

Sim, o controlo termostático de aquecimento torna a regulação da temperatura simples e precisa. Pode ajustar facilmente para manter os seus alimentos na condição desejada.

4. Este banho-maria é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Com dimensões de 400x730x900 mm e um armário inferior para arrumação, este banho-maria foi concebido para otimizar o espaço em cozinhas profissionais. Ajuda a manter a área de trabalho organizada.

5. A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?

Graças aos materiais de qualidade, como o aço inoxidável, a manutenção e limpeza deste equipamento são simplificadas. A sua construção robusta garante durabilidade e facilidade de higienização.