

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Duplo Linha 900, 42L com Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.056	Modelo:	UD5900.056
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	65 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.056

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para a instalação deste banho-maria elétrico duplo? A: O banho-maria elétrico duplo possui dimensões de 800x900x900 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço adicional de segurança em todas as direções, de forma a garantir a ventilação e o acesso fácil para limpeza e manutenção. Por favor, confirme as medidas do seu espaço antes da compra para evitar constrangimentos., Q: Que requisitos elétricos são necessários para operar o banho-maria de forma segura e eficiente? A: Este banho-maria requer uma tensão de 230 V e tem uma potência total de 4 kW. É fundamental que a sua instalação elétrica possua uma tomada adequada e que o circuito esteja dimensionado para suportar esta carga, evitando sobrecargas. A ligação deve ser efetuada por um eletricista qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do banho-maria para garantir a sua durabilidade e higiene? A: A limpeza diária deve ser realizada com detergentes neutros e panos macios, evitando produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. As cubas GN e os componentes removíveis devem ser lavados separadamente. Para uma manutenção mais aprofundada, incluindo a descalcificação, consulte o manual de instruções ou contacte um técnico especializado. A manutenção regular prolonga a vida útil do equipamento e assegura a sua higiene., Q: Quais são os principais acessórios compatíveis com este banho-maria elétrico duplo? A: Este banho-maria é compatível com cubas GN 1/1x150 e 1/3x150 mm. Poderá adquirir cubas adicionais de diferentes tamanhos e profundidades para adaptar o equipamento às suas necessidades específicas. Consulte o nosso catálogo para cubas e acessórios compatíveis, que podem ser adquiridos separadamente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Banho-maria elétrico duplo, Banho-maria Linha 900, Equipamento banho-maria

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15477

Alt Text Imagens

Banho-maria Eletrico Duplo Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Banho-maria Eletrico Duplo Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Banhos-Maria

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU Título)	VTVS9080BREI,HRSBE80L900E,HRME150L900EA
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água pré-aquecida para reduzir o tempo de recuperação térmica e otimizar o consumo energético da resistência de 4 kW., Mantenha os níveis de água entre as marcas mínima e máxima para evitar danos por sobreaquecimento das resistências e garantir uma distribuição de vapor eficiente., Aproveite o armário inferior ventilado para pré-aquecer pratos ou armazenar utensílios de serviço, maximizando a eficiência da pegada de solo de 800mm., Realize a descalcificação periódica da cuba para prevenir a corrosão do aço inoxidável e manter a precisão do termostato de segurança.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha em Hotéis de 4 e 5 estrelas, Gestor de F&B em Unidades de Catering para Eventos, Diretor de Operações em Refeitórios Coletivos e Cantinas
Descrição Curta Original	UDBM9DAPE BANHO MARIA ELET. DUPLO + ARM.C/ PORTA
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 800x900x900 mm Secções cabo 3x2,5 2 H05RNF Capacidade Cuba:: 42 L Dimensões: Cuba: 2 xGN 1/1x150 - 2 x GN 1/3x150 mm Volume: 1,05 m3 Potência: total 4 kw Tensão: 230 v Peso liquido: 65 kg Peso bruto: 85 kg Dimensões: embalagem: 1000x900x1170 mm
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCN9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Buffet em Unidades Hoteleiras: Utilizado na linha de passe para manter sopas e guarnições quentes através de tabuleiros GN 1/1, garantindo que a regeneração térmica seja uniforme e constante para o autosserviço dos hóspedes., Cozinhas Hospitalares e Refeitórios Industriais: Fundamental na fase de empratamento centralizado, onde a flexibilidade de usar contentores GN 1/3 permite separar diferentes dietas e acompanhamentos, mantendo a humidade dos alimentos até à entrega no destino final., Restauração de Grande Volume e Catering: Atua como suporte logístico em eventos, permitindo que o chef mantenha bases de molhos e emulsões estáveis, libertando os fogões principais para a confeção de última hora sem comprometer a temperatura dos componentes já finalizados.
Uso Profissional - Introdução	O Banho-Maria Elétrico Duplo da Linha 900 é um componente crítico para a manutenção térmica de alimentos em operações de alto volume, permitindo que as brigadas de cozinha mantenham a integridade organolética e a segurança alimentar de preparações delicadas sem o risco de queima direta. Construído em aço inoxidável com cuba de 42 litros e integrado num armário robusto, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho B2B ao garantir que molhos, bases e guarnições permaneçam na temperatura de serviço regulamentar durante turnos prolongados.
Capacidade (L)	26–50 L
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Linha	900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico duplo Linha 900, com armário. Capacidade de 42 L para tabuleiros GN 1/1 e 1/3. Ideal para manter alimentos quentes em restauração profissional.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico duplo — Maria Duplo — Principais Vantagens

Este sistema elétrico de aquecimento de alimentos, pertencente à robusta Linha 900, configura-se como um elemento indispensável em qualquer cozinha profissional que exija manutenção térmica eficaz e apresentação impecável. O seu design com cuba dupla e armário integrado oferece a versatilidade e a funcionalidade necessárias para lidar com grandes volumes de serviço, assegurando que os pratos permaneçam à temperatura ideal por períodos prolongados, sem comprometer a sua textura ou sabor.

A construção exemplar em aço inoxidável confere a este equipamento uma durabilidade notável e uma facilidade de higienização que cumpre rigorosas normas sanitárias. Com uma potência total de 4 kW e uma capacidade de aquecimento uniforme, este modelo garante uma eficiência energética otimizada. Os compartimentos inferiores para arrumação proporcionam uma solução inteligente para organizar utensílios ou outros consumíveis, contribuindo significativamente para a organização e fluidez do seu espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes, incluindo restaurantes movimentados, hotéis e buffets de alta afluência, bem como refeitórios e cantinas industriais. É ideal para servir uma grande diversidade de preparações culinárias, desde sopas e molhos a acompanhamentos e pratos principais, mantendo-os apetitosos do momento da confeção até ao momento da distribuição ao cliente.

A flexibilidade de acomodar tabuleiros Gastronorm GN 1/1 e GN 1/3, aliada ao seu robusto armário, torna-o uma escolha acertada para serviços de catering e eventos de grande escala, onde a qualidade e a temperatura dos alimentos são primordiais. Garante a otimização do espaço e a

máxima praticidade em cozinhas com elevada carga de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Aparelho (LxPxA)	800x900x900 mm
Ligação Elétrica	Cabo 3x2,5 Seções 2 H05RNF
Capacidade Cuba	42 Litros
Dimensões Cubas	2 x GN 1/1x150 mm ou 2 x GN 1/3x150 mm
Volume	1,05 m³
Potência Total	4 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	65 kg
Peso Bruto	85 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1000x900x1170 mm

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para este banho-maria?

Este banho-maria elétrico requer ligação a uma tensão de 230 V. É crucial que a instalação elétrica esteja adequada para os 4 kW de potência total do equipamento.

Que tipos de tabuleiros posso utilizar?

É compatível com tabuleiros Gastronorm GN 1/1x150 e GN 1/3x150, oferecendo grande flexibilidade para acomodar diferentes porções e tipos de alimentos.

O armário inferior possui portas?

Sim, o equipamento inclui um armário inferior com porta, ideal para armazenamento prático, mantendo os seus utensílios e outros produtos essenciais organizados e sempre à mão.

Qual o tempo de garantia deste equipamento?

Este banho-maria possui uma garantia de 1 ano para peças e mão de obra, assegurando a tranquilidade na sua utilização profissional.

Como posso otimizar o consumo energético do banho-maria?

Para otimizar o consumo, utilize sempre água pré-aquecida. Mantenha os níveis de água entre as marcas mínima e máxima para um funcionamento eficiente e uma distribuição de calor adequada.