

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 de Mesa 2xGN 1/1, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CH9721000	Modelo:	9721000
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9721000
Marca	CLIMA
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
N° de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto para cozinhas profissionais, com capacidade para 2x GN 1/1 e regulação de temperatura entre 30-95°C. Ideal para buffets.

Descricao Completa

banho-maria elétrico profissional — Maria Profissional — Principais Vantagens

Concebido para manter alimentos à temperatura ideal, este equipamento de aquecimento elétrico é uma solução robusta e fiável para qualquer cozinha profissional. A sua capacidade de acomodar dois contentores GN 1/1, um formato padrão na indústria, permite uma versatilidade excecional na preparação e no serviço de refeições. A construção sólida e a facilidade de controlo tornam-no indispensável em operações de restauração com grande volume.

A regulação precisa da temperatura, que varia entre 30 e 95°C, assegura que os seus pratos permaneçam quentes e seguros para consumo, preservando o sabor e a textura. Além disso, o sistema de esgoto de água integrado e seguro facilita a limpeza e manutenção, otimizando a higiene e a eficiência no ambiente de trabalho. Ideal para buffets, cantinas e serviços de catering, este banho-maria adapta-se perfeitamente às exigências de um setor dinâmico.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e snack-bares. A capacidade de manter múltiplos pratos quentes em simultâneo torna-o perfeito para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service e eventos com grande afluência de clientes. A sua adaptabilidade permite a utilização em diferentes configurações, seja em bancadas existentes ou acoplado a bases com portas, para uma integração harmoniosa na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	1,6 kW
Capacidade	2x GN 1/1-150
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x700x250 mm
Regulação da temperatura	30 - 95°C
Sistema de controlo	Intuitivo, com comandos ergonómicos
Sistema de proteção	Acessível no painel de controlo
Pés	Reguláveis (20 mm)
Montagem	Em base sem/com rebordos e traseira, com portas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este banho-maria suporta? Este banho-maria está concebido para acomodar dois tabuleiros Gastronorm de tamanho GN 1/1 e de 150 mm de profundidade, permitindo preparar e servir uma boa quantidade de alimentos.

É possível integrar este equipamento numa linha de confeção existente? Sim, a sua conceção modular permite a montagem em diferentes tipos de bases, o que facilita a integração em diversas configurações de cozinha profissional, adequando-se às suas necessidades.

Como se realiza a limpeza e manutenção do banho-maria? A limpeza é simplificada graças ao sistema de esgoto seguro da água, que permite drenar o compartimento de forma eficiente. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para equipamentos de aço inoxidável.

Qual a faixa de temperatura que posso utilizar para manter os alimentos? Equipado com um sistema de regulação intuitivo, pode ajustar a temperatura entre 30°C e 95°C. Esta amplitude térmica é ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes e prontos a servir.

Este banho-maria possui algum sistema de segurança? Sim, o equipamento dispõe de um sistema de proteção acessível diretamente a partir do painel de controlo. Esta funcionalidade aumenta a segurança operacional, protegendo tanto o utilizador como o equipamento.