



Ficha Tecnica

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

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Banho-maria elétrico 8,4L com 2 cubas – Buffet e Serviço de Comida

Informacoes do Produto

SKU:	HE201206	Modelo:	HE201206
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201206

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201206
EAN	8711369201206
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico duplo de 8,4L com controlo independente, ideal para manter alimentos quentes em buffets, roulotes ou serviços de catering. Dimensões compactas.

Descricao Completa

Manter os alimentos à temperatura ideal de serviço é crucial para qualquer negócio de restauração, desde o snack-bar ao serviço de buffet de hotel. Este equipamento de aquecimento elétrico duplo de 8,4 litros oferece uma solução eficiente e fiável para preservar a qualidade e segurança alimentar, permitindo um serviço contínuo durante as horas de maior afluência. Com duas cubas independentes e reguladores de potência, otimiza a sua *mise en place* e apresentação.

banho-maria elétrico — Características Técnicas

Capacidade Total	8,4 Litros
Alimentação Elétrica	230 V
Potência	400 W
Dimensões (L x P x A)	496 x 310 x 312 mm

Peso Líquido	9,76 Kg
Caçarolas Incluídas	2 esmaltadas (Ø 185 mm), 2 em aço inoxidável com tampas
Controlo de Aquecimento	Dois reguladores de potência independentes
Sinalização	Luzes indicadoras

Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é ideal para uma vasta gama de operações em cozinhas profissionais e serviços de comida. Para o proprietário de um snack-bar ou roulote, permite manter sopas, guisados ou molhos à temperatura de serviço sem supervisão constante. É igualmente perfeito para buffets de pequeno-almoço em alojamentos locais ou hotéis de menor dimensão, garantindo que os ovos mexidos ou o feijão com salsichas se mantêm quentes. Em restaurantes de bairro, facilita a organização da *mise en place* durante o *rush* do almoço, mantendo os acompanhamentos quentes e prontos a servir com consistência e segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A versatilidade deste banho-maria reside na sua configuração dupla, permitindo aquecer dois tipos de alimentos diferentes com controlo independente de temperatura. As caçarolas em aço inoxidável e as esmaltadas oferecem opções para diversos pratos e necessidades, facilitando a limpeza e a conformidade com as normas HACCP. Com dois reguladores de potência e luzes indicadoras, o controlo sobre o processo de aquecimento é intuitivo e preciso, evitando a quebra de temperatura e garantindo a qualidade dos alimentos ao longo do serviço, diferenciando a sua oferta pela excelência na apresentação e frescura.

Perguntas Frequentes

Como funciona o controlo de temperatura independente neste equipamento??

O banho-maria está equipado com dois reguladores de potência distintos, permitindo definir e ajustar a temperatura de aquecimento para cada uma das duas cubas de forma totalmente independente. Isso é ideal para servir dois pratos que requerem diferentes condições térmicas.

É fácil de limpar e manter este banho-maria elétrico??

Sim, a estrutura em aço inoxidável e as caçarolas removíveis facilitam a limpeza. Recomenda-se lavar as caçarolas com água morna e detergente após cada uso e limpar a base do equipamento com um pano húmido, garantindo a higiene e a longevidade.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado este banho-maria de 8,4L??

Este equipamento é ideal para estabelecimentos de pequena e média dimensão, como snack-bares, roulotes, pequenos restaurantes de bairro, cantinas com serviço limitado ou para a secção de buffet de pequeno-almoço em alojamentos locais. A sua capacidade de 8,4 litros é perfeita para manter porções médias de alimentos quentes.

Quais as vantagens de ter caçarolas esmaltadas e em aço inoxidável??

A inclusão de caçarolas esmaltadas e em aço inoxidável oferece flexibilidade na escolha do recipiente mais adequado para cada tipo de alimento, otimizando a condução de calor e a apresentação. Ambos os materiais são duráveis e fáceis de higienizar, adequados para uso profissional intensivo.

Este banho-maria elétrico consome muita energia??

Com uma potência de 400W, este banho-maria é projetado para ser eficiente no consumo de energia, ideal para manter a temperatura dos alimentos sem impactar significativamente os custos operacionais. O controlo independente permite focar a energia onde é mais necessária.