

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

Banho-Maria Elétrico de Bancada 4,2L com Regulador de Potência

Informacoes do Produto

SKU:	HE201107	Modelo:	HE201107
Marca:	HENDI	EAN:	8711369201107

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE201107
EAN	8711369201107
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico compacto de bancada com 4,2L de capacidade. Ideal para manter molhos, sopas e acompanhamentos quentes com controlo de potência. Estrutura em inox.

Descricao Completa

Manter pratos quentes no ponto ideal de serviço é crucial para a satisfação do cliente e a eficiência operacional. Este banho-maria elétrico compacto, com uma cuba de 4,2 litros, é a solução robusta para cozinhas profissionais, garantindo uma temperatura constante para sopas, molhos e acompanhamentos durante todo o serviço, evitando o arrefecimento prematuro dos alimentos.

Banho-Maria Elétrico — Características Técnicas

Capacidade	4,2 Litros
Voltagem	230V
Potência	200W
Dimensões (LxPxA)	254 x 310 x 312 mm

Diâmetro da Caçarola	Ø 185 mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Material da Caçarola Interior	Esmaltada
Controlo	Regulador de potência, luz indicadora
Peso Líquido	5,49 kg

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é ideal para o gestor de snack-bar ou o chef de um pequeno restaurante que necessita de manter molhos, sopas do dia ou acompanhamentos como purés e legumes sempre quentes e prontos para o serviço. É igualmente valioso para roulotes de comida e buffets de pequeno-almoço em unidades de alojamento local, onde a consistência da temperatura é essencial para a qualidade e apresentação dos alimentos ao cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do corpo em aço inoxidável confere durabilidade para o uso diário em ambientes exigentes, enquanto a caçarola interior esmaltada facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar. O regulador de potência e a luz indicadora proporcionam um controlo intuitivo e eficaz da temperatura, permitindo ao profissional focar-se na confeção, sabendo que os alimentos se manterão na condição ideal para servir, sem risco de queimar ou arrefecer.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e manutenção deste banho-maria??

A limpeza é simples: após cada uso e com o equipamento desligado e arrefecido, a caçarola esmaltada pode ser removida e lavada separadamente. O exterior em aço inoxidável deve ser limpo com um pano húmido e detergente suave para manter a higiene e o bom aspeto.

Este equipamento é adequado para aquecer que tipo de alimentos??

É ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, como molhos complexos, sopas cremosas, purés de batata, feijoada, ou até mesmo ovos mexidos. A sua função de banho-maria evita o contacto direto com a fonte de calor, preservando a textura e o sabor dos alimentos.

Qual a capacidade máxima de alimentos que o equipamento pode conter??

O banho-maria tem uma capacidade útil de 4,2 litros, o que é ideal para porções médias ou pequenas. É perfeitamente dimensionado para a manutenção de pratos complementares em serviços de ementas fixas, buffets de pequeno-almoço ou para o serviço a clientes em estabelecimentos com menor volume.

Posso utilizar este banho-maria em qualquer bancada de trabalho??

Sim, devido às suas dimensões compactas (254 x 310 x 312 mm), este banho-maria elétrico é concebido para ser um equipamento de bancada. Requer apenas uma tomada elétrica padrão (230V) e uma superfície estável e resistente ao calor.

Este equipamento é eficiente em termos de consumo energético??

Com uma potência de 200W, este banho-maria elétrico é concebido para um consumo energético moderado, o que o torna uma opção económica para a manutenção de temperatura. O seu regulador de potência ajuda a otimizar o uso de energia, ajustando-a à necessidade real.