

# 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

## Vitrine de Quentes Banho-Maria BM-5 (5 GN 1/2)

### Informacoes do Produto

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| SKU:   | EU3144 | Modelo: | 3144 |
| Marca: | EUTRON | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Modelo     | 3144       |
| Marca      | EUTRON     |
| Instalação | De Bancada |

|          |          |
|----------|----------|
| Material | Inox     |
| Potência | Até 3 kW |

## Descricao Resumida

Vitrine de quentes profissional com sistema banho-maria, ideal para manter alimentos quentes. Construção em aço inoxidável, capacidade para 5 cubas GN 1/2 e estrutura ajustável. Perfeita para cozinhas profissionais e buffets.

## Descricao Completa

### vitrine de quentes banho-maria — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine de quentes profissional é a solução ideal para manter os seus alimentos à temperatura perfeita, realçando a sua apresentação e frescura. Construída integralmente em aço inoxidável 201, garante robustez e durabilidade, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design versátil, com estrutura livremente ajustável, permite adaptá-la facilmente a diferentes espaços e necessidades do seu estabelecimento, seja um restaurante, cafeteria ou serviço de catering. O sistema de banho-maria assegura um aquecimento suave e uniforme, evitando que os pratos sequem ou queimem, o que se traduz numa experiência gastronómica superior para os seus clientes.

Com capacidade para cinco cubas Gastronorm 1/2, a sua linha de buffet foi concebida para maximizar a eficiência e a capacidade de exposição. Este expositor de quentes integra um sistema de drenagem de água com torneira, facilitando a limpeza e manutenção diárias, um aspeto fundamental para a higiene e operação contínua. A ausência de elementos complexos e a sua construção pensada para o uso diário, fazem desta vitrine aquecida a escolha acertada para otimizar a experiência do cliente e a produtividade da sua equipa.

### Aplicações

Esta vitrine de quentes BM-5 foi desenvolvida para uma ampla gama de aplicações em contextos onde a manutenção da temperatura e a apresentação dos alimentos são cruciais. É perfeita para buffets de hotel e self-service, onde a variedade e o constante acesso a pratos quentes são uma prioridade. Em restaurantes, esta estufa aquecida pode ser utilizada como um balcão de quentes

para a exposição de especialidades ou para manter acompanhamentos prontos a servir durante os picos de serviço. Além disso, é uma excelente opção para empresas de catering e eventos, permitindo o transporte e a manutenção da qualidade dos alimentos durante longas horas. A sua versatilidade torna-a adequada também para refeitórios corporativos, escolas e hospitais, onde a padronização e eficiência são valorizadas, garantindo sempre que os alimentos se mantêm saborosos e apetitosos.

### Características Técnicas

| Característica                  | Valor                            |
|---------------------------------|----------------------------------|
| Material                        | Aço inoxidável 201               |
| Sistema de Aquecimento          | Banho-maria                      |
| Drenagem                        | Torneira para escoamento de água |
| Estrutura                       | Livremente ajustável             |
| Capacidade de cubas (incluídas) | 5 GN 1/2 (fundo 100mm) c/ tampas |
| Dimensões                       | 1435 x 350 x 315 mm              |
| Peso                            | 20 Kg                            |
| Potência                        | 1800 W                           |