

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 GN 1/1 - Série 600

Informacoes do Produto

SKU:	EU6019A	Modelo:	6019A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6019A
Marca	EUTRON
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos sempre quentes com este banho-maria elétrico robusto da Série 600, ideal para cozinhas profissionais e buffets. Compatível com GN 1/1.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Projetado para a máxima eficiência e durabilidade em ambientes profissionais agitados, o nosso banho-maria elétrico da Série 600 é a solução ideal para manter os seus alimentos na temperatura perfeita. Com uma construção monobloco em aço inoxidável e soldadura contínua, este equipamento de confeção garante uma higiene impecável e resistência superior à corrosão. A sua cuba de água de grande capacidade é perfeitamente compatível com recipientes Gastronorm GN 1/1.

Este banho-maria profissional destaca-se pela facilidade de uso e manutenção. O painel frontal com controlo acessível permite a regulação precisa da temperatura e um esvaziamento rápido e eficiente através do grifo integrado. O termostato regulável até 90 °C, aliado a um termostato de segurança independente, assegura um controlo térmico fiável, protegendo os seus preparos. A segurança térmica automática do elemento de aquecimento de silicone, posicionado sob a cuba, confere uma tranquilidade adicional à sua operação diária, tornando este produto um verdadeiro aliado para a sua cozinha profissional.

Aplicações

Este versátil banho-maria é indispensável em diversos contextos da restauração. É perfeito para buffets de hotéis, onde a apresentação e manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. Em estabelecimentos de catering, oferece a flexibilidade necessária para transportar e servir pratos quentes, garantindo que chegam aos seus clientes com a qualidade desejada. Ideal também para linhas de self-service, mantendo molhos, cremes, guarnições e pratos cozinhados a uma temperatura constante e segura, seja em refeitórios, cantinas ou restaurantes que ofereçam este tipo de serviço.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Elétrico (220/240 V, 50/60 Hz)
Potência Total	800 W

Capacidade	13 litros
Dimensões do Equipamento	400 x 600 x 265 mm
Dimensões da Cuba	245 x 465 x 120 mm
Peso Bruto	13 kg
Volume de Embalagem	0,10 m ³
Contentores Incluídos	Não