

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



Banho-Maria Elétrico Linha 700 400mm GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU7024A	Modelo:	7024A
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	7024A
Marca	EUTRON
Energia	Elétrico
Linha	700
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de linha 700 com 400mm, ideal para manter alimentos quentes. Fabricado em aço inox, com controlo termostático e compatível com GN 1/1.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Banho de Vapor Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento profissional é essencial para manter os alimentos quentes e prontos a servir, garantindo a qualidade e o sabor das suas iguarias por mais tempo. Construído integralmente em aço inoxidável, oferece uma durabilidade excecional e uma higiene impecável, características cruciais para qualquer cozinha de restauração profissional. O controlo termostático evita o sobreaquecimento, assegurando a segurança alimentar e a longevidade do aparelho. O prático grifo de drenagem facilita a limpeza, tornando a manutenção diária rápida e eficiente. A sua conceção versátil permite acomodar contentores de diferentes dimensões, adaptando-se perfeitamente às necessidades do seu serviço de catering ou restaurante.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos a uma temperatura constante e segura, como em buffets self-service, linhas de distribuição de refeições ou eventos de catering. É perfeito para aquecer molhos, sopas, guisados e pratos pré-cozinhados, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de serviço. Este aquecedor de alimentos com controlo de temperatura é também uma solução robusta para estabelecimentos com alta demanda, como cantinas, possibilitando uma gestão eficiente das refeições e garantindo sempre a melhor experiência para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Material do Corpo	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato de segurança contra sobreaquecimento
Drenagem	Grifo de drenagem
Capacidade	1 recipiente GN 1/1 (não incluído)

Característica	Especificação
Peso	23 Kg
Compatibilidade (Móvel neutro)	7028A (1 porta) e 7026A (sem porta)