

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 Linha 600 - 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6SE020	Modelo:	EMP6SE020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	26 kg	Dimensões:	600 x 635 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6SE020
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	600
Nº de Tabuleiros / GN	1

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em aço inoxidável, com capacidade para 1 cuba GN 1/1 e 2 cubas GN 1/4. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos elétrico é uma solução robusta e eficiente para manter os seus pratos à temperatura ideal em cozinhas profissionais e serviços de buffet. Concebido para atender às exigências de restaurantes e estabelecimentos similares, este equipamento garante a conservação do calor e a qualidade dos alimentos, facilitando o trabalho da sua equipa e proporcionando uma experiência gastronómica superior aos seus clientes. A sua compatibilidade com cubas Gastronorm permite uma grande versatilidade na apresentação e gestão dos alimentos.

Aplicações Profissionais

Um banho-maria elétrico é indispensável em qualquer ambiente onde seja necessário manter alimentos quentes por períodos prolongados, como em áreas de buffet, linhas de self-service, refeitórios e serviços de catering. É ideal para sopas, molhos, legumes, pratos principais e qualquer iguaria que beneficie de uma temperatura de serviço constante. A sua construção em aço inoxidável e a facilidade de limpeza tornam-no uma escolha higiénica e prática para a restauração moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfícies de Trabalho	Plano de trabalho, painéis laterais, painéis de comandos e chaminés em aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo de Temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
Indicadores	De funcionamento e alimentação
Cuba	Embutida, de cantos arredondados, fixada com soldadura contínua
Drenagem	Equipado com torneira de esvaziamento
Capacidade de Cubetas	GN1/1 + 2x (GN1/4) (cubetas não incluídas)
Potência	3,0 kW
Tensão	230 V
Peso	26 kg
Dimensões (LxPxA)	600x635x285 mm
Montagem	Pode ser montado sobre um móvel base com portas

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade das cubas Gastronorm suportadas por este banho-maria?

Este equipamento foi concebido para acomodar uma cuba GN 1/1 e duas cubas GN 1/4, permitindo versatilidade na apresentação e serviço de diferentes alimentos. As cubas Gastronorm não estão incluídas, devendo ser adquiridas separadamente.

Como é controlada a temperatura do banho-maria?

A temperatura é controlada através de um termostato que varia de 90 a 185°C, garantindo que os alimentos se mantêm quentes sem cozer em demasia. O aparelho inclui também um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a cuba embutida possui cantos arredondados e é fixada com soldadura contínua, o que facilita significativamente as operações de limpeza e saneamento. A estrutura em aço inoxidável contribui para uma higiene superior.

É possível integrar este banho-maria noutra estrutura?

O aparelho pode ser montado sobre um móvel base que possua portas, otimizando o espaço da sua cozinha e criando uma linha de trabalho uniforme. Esta funcionalidade permite uma maior flexibilidade no design do seu espaço.

Quais os benefícios de um banho-maria elétrico para o meu negócio?

Um banho-maria elétrico assegura a manutenção segura e eficiente da temperatura dos alimentos, minimizando desperdícios e garantindo a satisfação dos seus clientes. A sua durabilidade e a facilidade de uso contribuem para a otimização dos custos operacionais e para a melhoria da produtividade da sua cozinha.