

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 2x GN 1/1 800x900x800mm Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9SE020	Modelo:	EMPPLS9SE020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	800 x 900 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9SE020
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Nº de Tabuleiros / GN

2

Tipo

Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional com capacidade para 2 cubas GN 1/1. Estrutura em inox, controlo de temperatura e torneira de esvaziamento.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Profissional — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional, este equipamento de aquecimento destaca-se pela sua robustez e eficiência. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais em qualquer cozinha industrial. É a solução ideal para manter os seus alimentos à temperatura perfeita, pronto para servir, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade das suas preparações culinárias.

Equipado com resistências elétricas blindadas, o calor é distribuído de forma consistente e controlada. O manuseamento do termóstato permite um ajuste preciso da temperatura, enquanto o termóstato de segurança proporciona tranquilidade adicional. A cuba com cantos arredondados, soldada continuamente, simplifica as tarefas de limpeza e higiene, um fator crítico para a segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e buffets. A sua capacidade para duas cubas Gastronorm GN 1/1 torna-o extremamente versátil para múltiplos pratos, desde sopas e molhos a acompanhamentos e guisados. Facilita o serviço contínuo de refeições, mantendo a consistência e o sabor dos alimentos durante todo o período de serviço. A torneira de esvaziamento integrada agiliza o processo de limpeza ao final do dia.

Características Técnicas

Estrutura

Aço inoxidável

Plano de trabalho e painéis

Aço inoxidável

Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Controlo de temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termóstato de segurança
Cuba	Embutida, cantos arredondados com soldadura contínua
Torneira de esvaziamento	Incluída
Cubetas Gastronorm	NÃO incluídas
Capacidade	2x GN 1/1
Potência	4,4 kW
Tensão	230 V
Peso	50 kg
Dimensões (LxPxA)	800x900x800h mm

Perguntas Frequentes

1. Este banho-maria requer alguma instalação especial?

Sim, por se tratar de um equipamento elétrico de 4,4 kW, recomenda-se que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

2. As cubas Gastronorm estão incluídas?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas, permitindo que o utilizador escolha as que melhor se adequam às suas necessidades específicas.

3. Qual a faixa de temperatura que o aparelho consegue manter?

O aparelho possui um controlo termostático que permite manter a temperatura entre 90°C e 185°C, ideal para uma variedade de alimentos.

4. É fácil de limpar?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a cuba com cantos arredondados e soldadura contínua facilitam significativamente as operações de limpeza e higiene, além de possuir uma torneira de esvaziamento.

5. Posso montar este banho-maria sobre outro móvel?

Sim, este banho-maria foi concebido para ser montado sobre um móvel base com portas, oferecendo flexibilidade na configuração da sua cozinha profissional.