

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



Self-Service Banho-Maria com Estufa — 4 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	UD2238.002	Modelo:	2238.002
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	2238.002

Descricao Resumida

Banho-Maria self-service com estufa integrado e capacidade para 4 contentores GN 1/1. Ideal para manter alimentos quentes e expostos com higiene.

Descricao Completa

Banho-Maria Self-Service — Maria Self-Service — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço, combinando funcionalidades de banho-maria e estufa para uma apresentação impecável. A sua estrutura robusta em inox garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o perfeito para ambientes de restauração profissional. A prateleira de vidro curvo superior e o vidro frontal para-bafo otimizam a visibilidade dos alimentos, convidando os seus clientes a uma experiência de self-service agradável e higiénica.

A versatilidade deste expositor térmico é reforçada pelo plano deslizante, facilitando o acesso e a reposição dos tabuleiros gastronómicos. Além disso, a sua capacidade para quatro contentores GN 1/1 permite gerir eficientemente uma variedade de pratos, desde sopas e guisados a acompanhamentos, sempre mantendo a qualidade e o sabor. É a solução ideal para quem procura otimizar o fluxo de serviço e a satisfação do cliente em estabelecimentos de hotelaria e restauração.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de conservação quente é indispensável para buffets, cantinas, refeitórios empresariais e hotéis que oferecem serviço de self-service. A sua conceção permite apresentar uma vasta gama de pratos quentes de forma contínua e convidativa, minimizando o desperdício alimentar e garantindo que os alimentos são servidos à temperatura correta, em conformidade com as normas de segurança alimentar. O design elegante, com acabamento em inox, integra-se perfeitamente em qualquer ambiente moderno de restauração, elevando a experiência do cliente.

É uma mais-valia para eventos de catering ao ar livre ou em espaços amplos, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crítica. A facilidade de acesso proporcionada pelo plano deslizante e a visualização clara através do vidro frontal permitem uma operação eficiente e sem interrupções, ideal para horas de ponta em serviços de almoço ou jantar. Garante uma apresentação profissional e um serviço de excelência, características valorizadas pelos seus clientes e pela sua equipa.

Características Técnicas

Dimensões

1450x750x905 mm

Dimensões Prateleira Vidro Curvo	1450x410x430 mm
Dimensões Vidro Frontal Para-Bafos	1340x307x6 mm
Dimensões Plano Deslizante	1437x355x76 mm
Capacidade de Contentores	4x GN 1/1
Temperatura de Operação	+70°C a +90°C
Dimensões da Embalagem	1500x815x1180 mm

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento inclui os contentores gastronorm?

Não, os contentores e separadores gastronorm são vendidos separadamente. O equipamento está desenhado para acomodar quatro contentores GN 1/1, que podem ser adquiridos de acordo com as suas necessidades específicas.

2. Qual a temperatura que este banho-maria self-service pode atingir?

Este modelo mantém os alimentos numa faixa de temperatura entre +70°C e +90°C, ideal para garantir que os pratos permaneçam quentes e seguros para consumo durante o serviço.

3. A instalação requer conhecimentos técnicos especializados?

A instalação é relativamente simples, contudo, recomenda-se que seja realizada por um técnico qualificado para assegurar o correto funcionamento e a conformidade com as normas de segurança. O equipamento é pré-montado, necessitando apenas da ligação elétrica.

4. Qual a finalidade do vidro frontal para-bafo?

O vidro frontal para-bafo serve para proteger os alimentos de contaminação externa, manter a temperatura interna do banho-maria e reduzir a dissipação de calor, contribuindo para a eficiência energética e higiene.

5. O plano deslizante é removível para facilitar a limpeza?

Sim, o plano deslizante foi concebido para ser facilmente removível, o que simplifica o processo de limpeza e desinfeção do equipamento, garantindo a máxima higiene alimentar.