

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

Banho-maria Elétrico com Base, Válvula Drenagem, L400 P700 A900mm

Informacoes do Produto

SKU:	CSC7BM1200V40S	Modelo:	C7BM1200V40S
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630094399

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	C7BM1200V40S
EAN	3611630094399
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico da Linha 700 para manter alimentos quentes. Construção robusta em aço inox, termostato regulável e válvula de drenagem. Potência de 1600W.

Descricao Completa

Este banho-maria profissional de 1/1 GN, com 200 mm de profundidade, garante a manutenção de alimentos quentes em perfeitas condições, mesmo durante os picos de serviço em cozinhas de restaurantes ou buffets. Equipado com termostato regulável entre 30°C e 90°C e válvula automática de entrada de água, assegura um controle preciso da temperatura e facilita a operação, cumprindo as normas HACCP.

banho-maria profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material Estrutura	Aço Inoxidável AISI 430
Material Placa Superior	Aço Inoxidável AISI 304
Capacidade	GN 1/1 - 200 mm profundidade
Válvula de Drenagem	Sim
Entrada de Água	Automática
Termóstato Regulável	30 °C a 90 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	1 600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	400 x 700 x 900 mm

Peso

26 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço contínuo, buffets de hotel ou cantinas que necessitam de manter molhos, sopas ou guarnições na temperatura correta. O Chef de um restaurante de 50-80 covers beneficia da capacidade de manter a qualidade dos pratos durante o serviço, enquanto o gestor de um serviço de catering utiliza esta unidade para garantir a segurança alimentar em eventos.

Maria 1/1 GN — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável AISI 430 e placa superior em AISI 304 confere durabilidade e facilita a limpeza, essencial para cumprir normas HACCP. O termóstato de segurança e a válvula automática de água simplificam a operação e garantem um funcionamento fiável, mesmo em ambientes de cozinha de alta pressão, diferenciando-o de equipamentos sem estas características de segurança e conveniência.

Perguntas Frequentes

Este banho-maria inclui as cubas GN?

Não, a bandeja GN 1/1 não está incluída e deve ser adquirida separadamente.

Qual a gama de temperatura deste equipamento?

A temperatura é regulável entre 30 °C e 90 °C, permitindo um controlo preciso para diversos tipos de alimentos.

A entrada de água é manual ou automática?

A entrada de água é automática através de uma válvula integrada, o que simplifica o processo de enchimento e manutenção.

Que tipo de aço é utilizado na estrutura?

A estrutura principal é em aço inoxidável AISI 430, um material resistente e adequado para ambientes de cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, buffets, hotéis, cantinas, serviços de catering e pastelarias que necessitam de manter alimentos aquecidos de forma segura e eficiente.