

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 rápido
ao produto

Banho-maria Elétrico GN 2/1 Linha 700 com Válvula de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	CSC7BM2200V80S	Modelo:	Balcões e Vitrine
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630094405

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	Balcões e Vitrine
EAN	3611630094405
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 700 com capacidade GN 2/1 para manter alimentos quentes. Estrutura em aço inoxidável e termóstato preciso. Ideal para serviço contínuo.

Descricao Completa

Para assegurar a excelência na conservação de pratos prontos, o banho-maria elétrico de encastre GN 2/1, concebido para a Linha 700 de cozinhas profissionais, oferece uma solução robusta e eficiente. Este equipamento é crucial para manter a temperatura dos alimentos de forma consistente, garantindo a qualidade e a segurança alimentar durante o serviço contínuo.

banho-maria elétrico GN 2/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Estrutura	Aço inoxidável AISI 430
Placa Superior	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade	GN 2/1, 200 mm profundidade
Controlo Temperatura	Termóstato regulável 30 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança
Entrada Água	Válvula automática
Válvula Drenagem	Sim
Potência	3 200 W
Voltagem	230 V

Dimensões (LxPxA)	800 x 700 x 900 mm
Peso	40 kg

Aplicações Profissionais

Para o Chef Executivo que supervisiona a ementa de um hotel ou uma cantina, este banho-maria é indispensável na linha de buffet, permitindo um fluxo de serviço ininterrupto. É igualmente ideal para o Gestor de F&B em restaurantes de grande volume ou empresas de catering que exigem máxima fiabilidade na manutenção de temperatura para grandes produções, respeitando rigorosamente as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

A construção em aço inoxidável AISI 304 na placa superior assegura uma higiene superior e durabilidade contra a corrosão, essencial em ambientes de cozinha intensiva. O termóstato regulável de 30 °C a 90 °C, aliado ao termóstato de segurança e à entrada de água automática, confere um controlo preciso da temperatura e uma operação segura. A válvula de drenagem facilita a limpeza, otimizando o tempo da equipa após o rush do serviço.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste banho-maria?
Este banho-maria foi concebido para um recipiente Gastronorm GN 2/1 com profundidade de até 200 mm. Ideal para servir uma variedade de pratos em grande volume.
Qual a gama de temperatura que pode ser ajustada?
O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 90 °C, garantindo a flexibilidade necessária para diferentes tipos de alimentos. Inclui um termóstato de segurança para prevenir sobreaquecimento.
É fácil de limpar e manter?
Sim, a sua construção em aço inoxidável e a presença de uma válvula de drenagem facilitam significativamente a limpeza diária. A entrada de água automática simplifica o reabastecimento durante a utilização.

Quais as dimensões e requisitos de energia deste equipamento?

O banho-maria mede 800 x 700 x 900 mm (LxPxA) e opera com uma potência de 3 200 W a 230 V. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança.

De que materiais é feito o equipamento?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável AISI 430, enquanto a placa superior é em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua resistência à corrosão e facilidade de higienização, conforme as exigências das cozinhas profissionais.