

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Banho Maria Elétrico GN 1/1 com 3x GN 1/3 e Tampas

Informacoes do Produto

SKU:	HE238967	Modelo:	238967
Marca:	HENDI	EAN:	8711369238967

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	238967
EAN	8711369238967
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico compacto para bancada, ideal para manter alimentos quentes. Inclui 3 cubas GN 1/3 (100mm) com tampas. Potência de 1000W e termóstato.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico GN 1/1 é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço, equipado com três cubas GN 1/3 e respectivas tampas.

Banho Maria Elétrico — banho maria profissional — Banho Maria — Características Técnicas

Tipo	Banho Maria Elétrico
Capacidade	1x GN 1/1 (ou 3x GN 1/3)
Cubas GN Incluídas	3x GN 1/3 com 100 mm de profundidade e tampas
Profundidade Máx. GN	150 mm
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	602 x 332 x 248 mm

Peso Líquido	6,73 kg
Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato com luz indicadora
Segurança	Proteção contra sobreaquecimento
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma solução versátil para manter uma variedade de pratos quentes em cozinhas profissionais. É ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes de bairro com serviço de ementa, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitem de manter molhos, sopas, legumes ou outros acompanhamentos à temperatura de serviço de forma eficiente.

Banho Maria — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** O elemento de aquecimento avançado permite uma poupança de energia de 25% e uma distribuição rápida e uniforme da temperatura.
- ****Segurança Operacional:**** Equipado com proteção contra sobreaquecimento e termóstato com luz indicadora para um controlo preciso e seguro.
- ****Pronto a Usar:**** Inclui três cubas GN 1/3 com tampas, permitindo a utilização imediata após a instalação.
- ****Versatilidade:**** A capacidade GN 1/1 permite adaptar diferentes configurações de cubas, conforme a necessidade do serviço.
- ****Construção Robusta:**** Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes de cozinha intensivos.

Que tipo de alimentos posso manter quentes neste banho-maria?

Este banho-maria é adequado para manter uma vasta gama de alimentos quentes, como sopas, molhos, legumes cozidos, purés, massas e outros acompanhamentos, garantindo que permaneçam à temperatura ideal de serviço.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o banho-maria é fabricado em aço inoxidável, um material que facilita a limpeza e garante a higiene necessária em cozinhas profissionais. As cubas GN e tampas também são de fácil remoção e lavagem.

Posso usar outras cubas GN neste equipamento?

Sim, o banho-maria tem uma capacidade GN 1/1, o que significa que pode acomodar uma cuba GN 1/1 ou combinações de cubas menores (como 2x GN 1/2, 3x GN 1/3, 4x GN 1/4, etc.), desde que a profundidade máxima não exceda 150 mm.

Qual a temperatura máxima que este banho-maria atinge?

Este equipamento foi concebido para manter os alimentos quentes à temperatura de serviço, geralmente entre 60°C e 90°C, dependendo do ajuste do termostato. Não é um equipamento para cozinhar, mas sim para conservação térmica.

É adequado para uso contínuo em serviços de buffet?

Sim, o seu design robusto em aço inoxidável e a proteção contra sobreaquecimento tornam-no adequado para uso contínuo em ambientes de serviço de buffet, cantinas e restaurantes, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos durante períodos prolongados.