

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 Duplo Elétrico 2x GN 1/2 para Aquecimento de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBME2	Modelo:	CBME2
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080149

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBME2
EAN	3611630080149
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
N° de Tabuleiros / GN	2

Descricao Resumida

Banho-maria duplo elétrico para aquecimento de alimentos, com capacidade 2x GN 1/2. Controle de temperatura independente (40-95 °C) e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico, concebido para aquecimento a água, mantém salsichas e outros produtos na temperatura ideal entre 40 °C e 95 °C, garantindo a qualidade e segurança alimentar exigidas em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço.

banho-maria elétrico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Capacidade	2 x GN 1/2 com 150 mm de profundidade
Termostatos Ajustáveis	2 (40 °C a 95 °C)
Termostatos de Segurança	2
Comandos	2 interruptores On/Off
Torneiras de Drenagem	2
Potência	2 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Dimensões (LxPxA)	685 x 320 x 300 mm

Peso

13 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração com alto volume de serviço, como snack-bares, hamburgarias ou roulotes, este banho-maria elétrico permite manter salsichas, molhos ou outros acompanhamentos quentes e prontos a servir durante os períodos de maior movimento, assegurando a conformidade com as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Construído em aço inoxidável de alta durabilidade, este banho-maria garante uma fácil limpeza e resistência à corrosão, cumprindo os requisitos de higiene das cozinhas profissionais. Os termostatos ajustáveis independentes para cada cuba permitem um controlo preciso da temperatura, enquanto as torneiras de drenagem facilitam a manutenção e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de pico.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este equipamento possui duas cubas com capacidade para recipientes GN 1/2 com 150 mm de profundidade.

Qual a faixa de temperatura de operação?

Os termostatos ajustáveis permitem controlar a temperatura da água entre 40 °C e 95 °C para cada cuba individualmente.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e a presença de duas torneiras de drenagem facilitam significativamente o processo de limpeza e manutenção diária.

Este equipamento é adequado para quais tipos de estabelecimento?

É ideal para snack-bares, hamburgarias, roulotes, restaurantes com serviço contínuo e qualquer cozinha profissional que necessite de manter alimentos quentes de forma segura e

eficiente.

Que normas de segurança cumpre?

O equipamento possui dois termostatos de segurança e a construção em aço inoxidável, juntamente com o controlo preciso de temperatura, ajuda a cumprir as normas HACCP relativas à manutenção de alimentos quentes.