

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica 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 1/2 para Aquecimento de Alimentos 1kW

Informações do Produto

SKU:	CSCBME1	Modelo:	CBME1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080132

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CBME1
EAN	3611630080132
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada para aquecimento de alimentos, com capacidade para cuba GN 1/2 de 150 mm. Inclui termóstato ajustável e torneira de drenagem para fácil utilização.

Descricao Completa

Mantenha salsichas e outros produtos na temperatura ideal de serviço com este banho-maria elétrico de bancada, concebido para cozinhas profissionais e snack-bares. Com controlo preciso de temperatura entre 40°C e 95°C e um termostato de segurança, garante a conformidade com normas HACCP e a qualidade do alimento.

banho-maria elétrico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Capacidade	1 x GN 1/2 (profundidade 150 mm)
Controlo de Temperatura	Ajustável de 40°C a 95°C
Termostato de Segurança	Sim
Interruptor On/Off	Sim
Torneira de Drenagem	Sim
Potência	1 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Dimensões (LxPxA)	344 x 320 x 300 mm

Peso

7.5 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, hamburgarias e roulotes que necessitam de manter produtos como molhos, enchidos ou acompanhamentos quentes durante o serviço. Permite ao Chef de cozinha de restaurantes de menor dimensão garantir a temperatura e segurança alimentar, otimizando o fluxo durante o pico de almoços ou jantares.

Manter Quente — Principais Vantagens

O banho-maria elétrico garante a manutenção segura da temperatura dos alimentos, com um controlo termostático ajustável entre 40°C e 95°C, essencial para cumprir normas HACCP. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto a torneira de drenagem simplifica a manutenção, tornando-o uma solução prática e fiável para estabelecimentos com elevada rotação de clientes.

Perguntas Frequentes

Este equipamento requer ligação a água corrente para funcionar?

Não, este é um banho-maria de água aquecida eletricamente. A água é colocada manualmente na cuba e aquecida pelo elemento de resistência.

Qual a capacidade de alimentos que este banho-maria comporta?

Este modelo comporta uma cuba GN 1/2 com 150 mm de profundidade, ideal para manter pequenas a médias porções de alimentos quentes.

É seguro manter os alimentos aquecidos a temperaturas elevadas?

Sim, o equipamento possui um termostato ajustável de 40°C a 95°C e um termostato de segurança adicional para prevenir sobreaquecimento, garantindo a manutenção segura dos alimentos e a conformidade com as normas.

?

O equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza diária. Adicionalmente, dispõe de uma torneira de drenagem que simplifica a remoção da água após o uso ou durante a manutenção.

Qual o consumo elétrico deste banho-maria?

O equipamento tem uma potência de 1 kW, com alimentação a 230 V, sendo adequado para a maioria das cozinhas profissionais em Portugal.