

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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



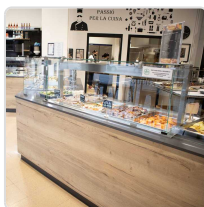
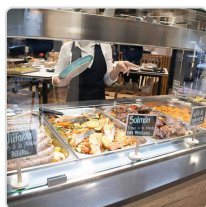
Hotelequip.pt

Banho Maria Elétrico 6 GN 1/1 com Água 2090 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19052170	Modelo:	CBMA-611
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	CBMA-611
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	6
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de grande capacidade para 6 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Comprimento de 2090 mm e potência de 3570 W. Inclui torneira de enchimento.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, com capacidade para 6 cubas GN 1/1, sendo uma solução robusta para cozinhas profissionais de grande volume.

Características Técnicas

Comprimento	2090 mm
Largura	610 mm
Altura	302 mm
Dimensões de comprimento de montagem	2065 mm
Dimensões de largura de montagem	585 mm
Capacidade GN	6 GN 1/1 (ou subdivisões)
Profundidade das cubas	190 mm

Profundidade máxima das cubas GN	150 mm
Potência	3570 W
Aquecimento	Resistências de silicone na base
Temperatura de trabalho	30 °C a 90 °C
Torneira de enchimento	Incluída (esfera 1/2" com bica plana)

Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua e higiénica. É particularmente adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, restaurantes com self-service, empresas de catering e churrasqueiras com áreas de exposição de pratos. A sua capacidade para 6 cubas GN 1/1 permite uma gestão eficiente de diferentes preparações.

Banho Maria — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Garante que os alimentos são servidos sempre à temperatura ideal, entre 30 °C e 90 °C, graças ao aquecimento por resistências de silicone.
- **Grande Capacidade:** Com espaço para 6 cubas GN 1/1, permite servir uma vasta gama de pratos simultaneamente, otimizando o serviço em horas de ponta.
- **Facilidade de Enchimento:** Inclui uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana, simplificando o processo de enchimento da cuba com água.
- **Construção Robusta:** Projetado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional, assegurando durabilidade e fiabilidade.
- **Higiene e Praticidade:** A cuba de 190 mm de profundidade e o design funcional facilitam a limpeza e manutenção diária.

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este equipamento tem capacidade para 6 cubas GN 1/1, ou subdivisões equivalentes, com profundidade máxima de 150 mm.

Qual a gama de temperatura de trabalho?

O banho-maria opera numa gama de temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes. ?

Como é feito o enchimento e esvaziamento da água?

O enchimento é facilitado por uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana. Para esvaziamento, dispõe de uma torneira de descarga na parte inferior.

Quais as dimensões de montagem necessárias?

Para uma instalação adequada, as dimensões de montagem são de 2065 mm de comprimento por 585 mm de largura.

Este equipamento é adequado para buffets de grande volume?

Sim, com a sua capacidade para 6 cubas GN 1/1 e dimensões de 2090 mm, é ideal para buffets de grande volume em hotéis, cantinas e serviços de catering.