

# 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 rapido  
ao produto



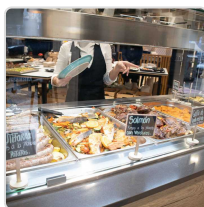
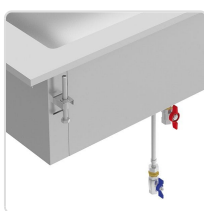
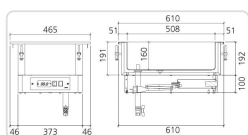
Hotelequip.pt

## Banho Maria Elétrico 1 GN 1/1 para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

|        |            |         |          |
|--------|------------|---------|----------|
| SKU:   | EX19011007 | Modelo: | CBMA-111 |
| Marca: | EDENOX     | EAN:    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|       |        |
|-------|--------|
| Marca | EDENOX |
|-------|--------|

|                       |             |
|-----------------------|-------------|
| Modelo                | CBMA-111    |
| Energia               | Elétrico    |
| Instalação            | De Bancada  |
| Linha                 | 700, 900    |
| Nº de Tabuleiros / GN | 1           |
| Tipo                  | Banho-Maria |

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de 1 GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C. Equipamento robusto para cozinhas profissionais, com 1025W.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de 1 GN 1/1 é projetado para manter alimentos quentes à temperatura ideal em cozinhas profissionais, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Comprimento                   | 465 mm                           |
| Largura                       | 610 mm                           |
| Altura                        | 302 mm                           |
| Dimensões de montagem (C x L) | 440 x 585 mm                     |
| Capacidade GN                 | 1 GN 1/1                         |
| Potência                      | 1025 W                           |
| Profundidade da cuba          | 190 mm                           |
| Aquecimento                   | Resistências de silicone na base |
| Temperatura de trabalho       | 30 °C a 90 °C                    |

|                                         |                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Torneira de enchimento</b>           | Incluída (esfera 1/2" com bica plana) |
| <b>Sistema de enchimento automático</b> | Não incluído                          |

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a manutenção de alimentos quentes em diversos contextos de cozinha profissional, como restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, churrasqueiras, e em operações de catering e eventos. A sua capacidade de 1 GN 1/1 adapta-se perfeitamente a necessidades de serviço contínuo ou em horários de pico.

## Banho Maria — Principais Vantagens

A manutenção precisa da temperatura, entre 30 °C e 90 °C, assegura que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo. A compatibilidade com cubas GN 1/1 e subdivisões oferece flexibilidade na apresentação e organização dos pratos. O aquecimento por resistências de silicone na base garante uma distribuição uniforme do calor. A inclusão de uma torneira de esfera facilita o enchimento e esvaziamento da cuba, otimizando as operações diárias.

### Este banho-maria é compatível com que tipo de cubas GN?

É preparado para receber cubas GN 1/1 ou subdivisões, com uma profundidade máxima de 150 mm.

### Como é feito o aquecimento da água?

O aquecimento da água é realizado através de resistências de silicone localizadas na base da cuba, garantindo uma distribuição eficiente do calor.

### Qual a gama de temperatura de trabalho?

A temperatura de trabalho deste banho-maria varia entre 30 °C e 90 °C, permitindo manter uma vasta gama de alimentos quentes.

### Este modelo inclui um sistema de enchimento automático?

Não, este modelo não inclui um sistema de enchimento automático. No entanto, vem equipado com uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana para facilitar o enchimento manual.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a cuba de água e a torneira de esvaziamento simplificam as operações de limpeza e manutenção diária, contribuindo para a higiene da sua cozinha.