



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.



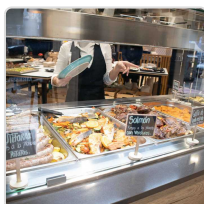
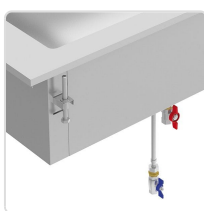
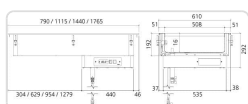
Acesso rapido
ao produto

Banho Maria Elétrico 3 GN 1/1 com Água - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010746	Modelo:	CBMA-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	CBMA-311
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho maria elétrico de encastre para 3 cubas GN 1/1, com aquecimento por resistências de silicone e controlo de temperatura de 30 °C a 90 °C. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Este banho maria elétrico de encastre, com capacidade para 3 cubas GN 1/1, é projetado para manter alimentos quentes a temperaturas controladas entre 30 °C e 90 °C, ideal para serviço contínuo.

banho maria eletrico — Banho Maria Elétrico 3 GN 1/1 — Características Técnicas

Comprimento	1115 mm
Largura	610 mm
Altura	302 mm
Dimensões de Montagem (C x L)	1090 x 585 mm
Capacidade	3 GN 1/1
Profundidade das Cubas	190 mm
Profundidade Máxima GN	150 mm
Potência	2025 W

Gama de Temperatura	30 °C a 90 °C
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone na base
Enchimento	Torneira de esfera 1/2" com bica plana
Tipo de Instalação	Encastre
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho maria elétrico é uma solução robusta para a manutenção de alimentos quentes em diversas operações de restauração. É ideal para buffets em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para linhas de self-service em restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e pastelarias com serviço de refeições. A sua capacidade para 3 cubas GN 1/1 permite uma gestão eficiente de múltiplos pratos, desde guarnições a pratos principais, assegurando que a comida é servida sempre à temperatura ideal.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Mantém os alimentos entre 30 °C e 90 °C, garantindo a qualidade e segurança alimentar durante o serviço.
- **Versatilidade GN:** Compatível com cubas GN 1/1 e suas subdivisões até 150 mm de profundidade, adaptando-se a diferentes necessidades de ementa.
- **Aquecimento Eficiente:** As resistências de silicone na base da cuba proporcionam um aquecimento uniforme e rápido da água.
- **Facilidade de Operação:** Inclui torneira de esfera para um enchimento prático e seguro, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.
- **Construção Robusta:** Projetado para uso intensivo em ambientes profissionais, assegurando durabilidade e fiabilidade.

Qual a profundidade máxima das cubas GN que este banho maria suporta?

Este banho maria é compatível com cubas GN 1/1 ou subdivisões com uma profundidade máxima de 150 mm.

Como é feito o controlo da temperatura neste equipamento?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato que permite ajustar a gama entre 30 °C e 90 °C, mantendo os alimentos na temperatura de serviço ideal.

Este banho maria é fornecido com as cubas GN incluídas?

Não, este banho maria é fornecido sem as cubas GN. Estas devem ser adquiridas separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas.

Qual a potência elétrica necessária para este equipamento?

Este banho maria elétrico requer uma potência de 2025 W para o seu funcionamento, sendo importante verificar a capacidade da sua instalação elétrica.

É fácil instalar este banho maria na minha bancada?

Sim, este equipamento é fornecido montado e foi desenhado para encastrar, com dimensões de montagem de 1090 x 585 mm, facilitando a integração em bancadas de preparação ou linhas de buffet.