

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 rápido
ao produto

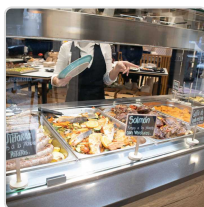
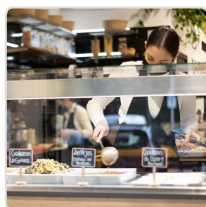
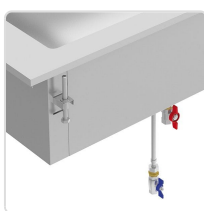
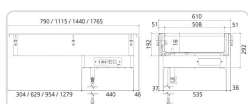


Banho Maria Elétrico 4 GN 1/1, 1440mm — Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012491	Modelo:	CBMA-411
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	CBMA-411
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de Linha 700 com capacidade para 4 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C. Dimensões de 1440x610x302 mm. Potência de 2525 W.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de Linha 700 mantém alimentos quentes com precisão em cozinhas profissionais. Com capacidade para 4 cubas GN 1/1, utiliza aquecimento por resistência de silicone para uma temperatura estável entre 30 °C e 90 °C, ideal para serviço contínuo.

Características Técnicas

Tipo de Funcionamento	Com água
Capacidade GN	4 GN 1/1
Profundidade das Cubas	190 mm (máx. 150 mm para GN)
Aquecimento	Resistências de silicone na base
Temperatura de Trabalho	30 °C a 90 °C
Comprimento	1440 mm
Largura	610 mm

Altura	302 mm
Dimensões de Montagem (C x L)	1415 x 585 mm
Potência	2525 W
Torneira de Enchimento	Torneira de esfera de 1/2" com bica plana

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é um equipamento indispensável para cozinhas profissionais que necessitam manter grandes quantidades de alimentos quentes e prontos a servir. É ideal para buffets em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para serviços de catering e eventos. A sua capacidade para 4 cubas GN 1/1 permite uma grande versatilidade na apresentação de pratos, desde guarnições a pratos principais.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Garante que os alimentos são mantidos na temperatura ideal de serviço, entre 30 °C e 90 °C, sem cozinhar em excesso ou arrefecer.
- **Versatilidade de Capacidade:** Compatível com 4 cubas GN 1/1 ou subdivisões, permitindo adaptar o serviço às necessidades da sua ementa.
- **Aquecimento Eficiente:** As resistências de silicone na base da cuba asseguram um aquecimento rápido e uniforme da água.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui uma torneira de esfera para um enchimento e esvaziamento simples e higiénico da cuba.
- **Construção Robusta:** Concebido para a durabilidade e exigência do uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este banho-maria tem capacidade para 4 cubas GN 1/1, ou subdivisões equivalentes, com profundidade máxima de 150 mm.

Que tipo de aquecimento utiliza e qual a sua faixa de temperatura?

O aquecimento é feito por resistências de silicone na base da cuba, permitindo uma temperatura de trabalho controlada entre 30 °C e 90 °C.

?

Este equipamento requer montagem específica?

?

Sim, este banho-maria é concebido para encastrar em bancadas de trabalho. As dimensões de montagem são de 1415 mm de comprimento por 585 mm de largura, sendo fornecido pronto a integrar.

É fácil de encher e esvaziar a água?

Sim, o equipamento inclui uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana, facilitando o enchimento e esvaziamento da cuba de água de forma eficiente e segura.

Em que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

É ideal para restaurantes, cantinas, hotéis, buffets e qualquer cozinha profissional que necessite manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua e higiénica.