

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

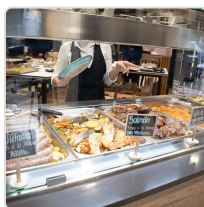
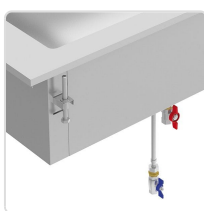
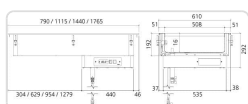


Banho Maria Elétrico 5 GN 1/1 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010747	Modelo:	CBMA-511
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Modelo	CBMA-511
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	5
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho maria elétrico de Linha 700 com capacidade para 5 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Opera entre 30 °C e 90 °C com aquecimento por resistência.

Descricao Completa

Este banho maria elétrico de 5 cubas GN 1/1 é projetado para manter alimentos quentes a temperaturas controladas entre 30 °C e 90 °C, ideal para serviço contínuo em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Comprimento	1765 mm
Largura	610 mm
Altura	302 mm
Dimensões de Comprimento de Montagem	1740 mm
Dimensões de Largura de Montagem	585 mm
Capacidade GN	5 GN 1/1
Potência	3045 W
Profundidade das Cubas	190 mm

Aquecimento	Resistências de silicone na base
Compatibilidade GN	GN 1/1 ou subdivisões (máx. 150 mm profundidade)
Intervalo de Temperatura	30 °C a 90 °C
Sistema de Enchimento	Torneira de esfera de 1/2" com bica plana

Aplicações Profissionais

Este banho maria é uma solução robusta para manter alimentos quentes em diversas configurações de cozinha profissional. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, empresas de catering e eventos, bem como em snack-bares e roulotes que necessitem de manter pratos prontos a servir a temperatura controlada.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Mantém os alimentos entre 30 °C e 90 °C, assegurando a qualidade e segurança alimentar.
- **Versatilidade de Cubas GN:** Compatível com 5 cubas GN 1/1 ou subdivisões, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.
- **Aquecimento Eficiente:** Resistências de silicone na base garantem um aquecimento rápido e uniforme da água.
- **Facilidade de Utilização:** Inclui torneira para enchimento de água, simplificando as operações diárias.
- **Construção Durável:** Projetado para uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade deste banho maria?

Este banho maria tem capacidade para 5 cubas GN 1/1, ou subdivisões equivalentes, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm.

Qual o intervalo de temperatura de trabalho?

O equipamento opera num intervalo de temperatura entre 30 °C e 90 °C, permitindo manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.

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 uniforme do calor.

Este modelo inclui sistema de enchimento de água?

Sim, este banho maria inclui uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana, facilitando o enchimento da cuba com água.

Quais as dimensões para encastre ou montagem?

As dimensões de montagem são 1740 mm de comprimento por 585 mm de largura, ideal para integração em bancadas ou linhas de serviço.