

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

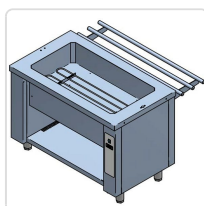
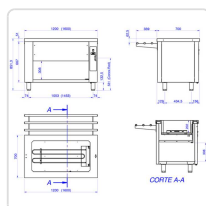


Banho Maria Elétrico 3xGN 1/1 150mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092501	Modelo:	SSBMS-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050289
Modelo	SSBMS-12

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico da Linha 700, com 3 cubas GN 1/1 de 150mm de profundidade. Ideal para manter alimentos quentes com controlo de temperatura preciso e construção robusta em inox.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico da Linha 700, com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, mantém alimentos quentes a temperaturas controladas entre 30 °C e 90 °C, ideal para serviço contínuo.

banho-maria elétrico — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Profundidade Máxima Tabuleiro	150 mm
Potência Elétrica	1,475 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Temperatura de Funcionamento	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

Tipo de Aquecimento	Sem água, elemento blindado
Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Construção do Depósito	Cantos arredondados
Pés	Reguláveis em altura
Indicador	Luminoso de funcionamento
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é uma solução robusta e eficiente para diversas operações em cozinhas profissionais, garantindo a manutenção da temperatura ideal dos alimentos. É particularmente adequado para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que servem grandes volumes de refeições.
- Serviços de catering e eventos, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais.
- Restaurantes com serviço de buffet, como hotéis ou restaurantes de cozinha tradicional portuguesa.
- Snack-bares e tascas que necessitam de manter pratos do dia ou acompanhamentos quentes.
- Cozinhas de hotéis para o serviço de pequeno-almoço ou almoço.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Mantém os alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C, essencial para a segurança alimentar e qualidade do serviço.
- **Construção Durável:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante resistência à corrosão e longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Aquecimento Eficiente:** O sistema de aquecimento sem água, com elemento blindado, oferece maior eficiência energética e menor manutenção.
- **Higiene Facilitada:** O depósito incorporado com cantos arredondados simplifica a limpeza diária, assegurando padrões elevados de higiene.
- **Versatilidade de Serviço:** Com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1, adapta-se a diversas necessidades de apresentação e serviço de alimentos.

Como funciona o sistema de aquecimento sem água deste banho-maria?

O aquecimento é realizado por um elemento blindado, protegido por uma grelha de aço inoxidável, que transfere calor diretamente para o depósito, eliminando a necessidade de água e otimizando a eficiência energética.

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com este equipamento?

Este banho-maria foi concebido para acomodar 3 tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm, permitindo flexibilidade na apresentação dos alimentos.

A temperatura de funcionamento é ajustável e precisa?

Sim, a temperatura pode ser regulada e controlada com precisão entre 30 °C e 90 °C através de um termostato e um termómetro analógico, garantindo a manutenção ideal dos alimentos.

Este banho-maria é fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 e o depósito incorporado com cantos arredondados facilitam significativamente a limpeza e a higiene diária do equipamento.

É possível integrar este banho-maria numa linha de serviço existente?

Sendo um equipamento da Linha 700 e fornecido montado, com pés reguláveis em altura, este banho-maria pode ser facilmente integrado em qualquer linha de serviço profissional, oferecendo flexibilidade na disposição da cozinha.