

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

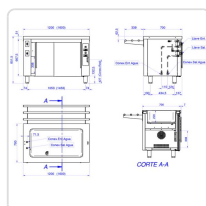


Banho-Maria Elétrico 4x GN 1/1 150mm, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092502	Modelo:	SSBMS-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050296

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050296
Modelo	SSBMS-16

Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Nº de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de Linha 700 para 4 tabuleiros GN 1/1 (150mm prof.), ideal para manter alimentos quentes. Construção em aço inoxidável, controlo de temperatura 30-90 °C.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de Linha 700, com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço. Construído em aço inoxidável AISI-304, garante robustez e higiene em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade	4x Tabuleiros GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Potência Elétrica	1,6 kW
Voltagem	230V (adaptável a 400V)
Frequência	50/60 Hz
Temperatura Operacional	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

Aquecimento	Sem água, elemento blindado
Controlo Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma solução robusta para cozinhas profissionais que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para o serviço de almoços e jantares.
- Restaurantes com serviço de buffet ou self-service, como churrasqueiras, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras.
- Hotéis e empresas de catering para eventos, garantindo a temperatura ideal dos pratos.
- Snack-bares e cafés com cozinha que servem pratos do dia e necessitam de manter guarnições ou molhos quentes.

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Mantém os alimentos entre 30 °C e 90 °C, ideal para preservar a qualidade e segurança alimentar.
- **Construção Durável:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.
- **Higiene Otimizada:** O depósito incorporado com cantos arredondados facilita a limpeza e impede a acumulação de resíduos.
- **Versatilidade:** Compatível com tabuleiros GN 1/1, permite servir uma variedade de pratos simultaneamente.
- **Aquecimento Eficiente:** Sistema de aquecimento sem água com elemento blindado, garantindo um aquecimento rápido e uniforme.

Este banho-maria necessita de ligação à rede de água?

Não, este equipamento possui um sistema de aquecimento sem água, o que simplifica a sua instalação e manutenção, eliminando a necessidade de ligação direta à rede hídrica.

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com este banho-maria?

Este banho-maria é compatível com tabuleiros Gastronorm (GN) de tamanho 1/1 e com uma profundidade máxima de 150 mm. Os tabuleiros não estão incluídos. ?

É possível alterar a voltagem de funcionamento do equipamento?

Sim, embora fornecido com instalação para 230V, este modelo pode ser rápida e facilmente adaptado para ligação a 400V na régua de terminais, conforme as necessidades da sua cozinha.

A limpeza do banho-maria é complexa?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável AISI-304 e pelo depósito com cantos arredondados, que minimizam a acumulação de sujidade e facilitam a higienização diária.

O equipamento inclui prateleiras ou acessórios adicionais?

O equipamento inclui uma prateleira intermédia no armário inferior. As corrediças para tabuleiros e estruturas superiores (com luz/calor) são acessórios opcionais e devem ser encomendados separadamente.