

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

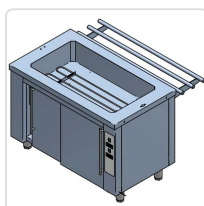
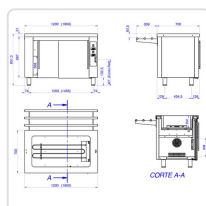


Banho Maria Elétrico 3x GN 1/1 150mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092503	Modelo:	SSBMRS-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050401

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050401
Modelo	SSBMRS-12

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

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto da Linha 700, ideal para manter alimentos quentes. Capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 (150mm). Construção em aço inoxidável AISI-304.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico da Linha 700 foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal, com capacidade para três tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade. O seu aquecimento sem água e o reservatório integrado facilitam a operação e a limpeza diária em cozinhas profissionais.

banho maria elétrico — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade Tabuleiros	3 x GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Potência Elétrica	2,641 kW
Voltagem	230V
Frequência	50 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interior e exterior)
Tipo de Aquecimento	Sem água, elemento blindado

Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Intervalo de Temperatura	30 °C a 90 °C
Indicadores	Luminoso de funcionamento
Pés	Robustos, reguláveis em altura
Prateleira	Intermédia incluída
Reservatório	Incorporado com cantos arredondados
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é uma solução robusta para diversas operações de serviço de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de buffet, e estabelecimentos de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua e higiénica. Também é adequado para pastelarias com confeitaria e cafés com cozinha que servem refeições.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Controlo termostático que garante que os alimentos são mantidos entre 30 °C e 90 °C, preservando a qualidade e segurança alimentar.
- **Higiene e Limpeza Simplificadas:** O reservatório incorporado com cantos arredondados e a construção em aço inoxidável AISI-304 facilitam a limpeza diária e a manutenção dos padrões de higiene.
- **Construção Durável:** Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha exigentes.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, permite a apresentação e manutenção de uma variedade de pratos quentes.
- **Instalação Prática:** Fornecido montado, com pés reguláveis em altura, permitindo uma integração fácil e estável em qualquer linha de confeitaria.

Como é feita a limpeza deste banho-maria?

A limpeza é simplificada graças ao reservatório incorporado com cantos arredondados e à construção total em aço inoxidável AISI-304, que permite uma higienização rápida e eficaz. ?

Que tipo de tabuleiros GN são compatíveis com este equipamento?

Este banho-maria é compatível com tabuleiros GN 1/1 com uma profundidade máxima de 150 mm, permitindo uma grande flexibilidade na apresentação dos alimentos.

Qual a gama de temperaturas que este banho-maria consegue manter?

O equipamento mantém os alimentos a temperaturas entre 30 °C e 90 °C, controladas por um termostato e monitorizadas por um termómetro analógico, assegurando a temperatura ideal para cada prato.

Este banho-maria é fornecido montado ou desmontado?

Este banho-maria é fornecido montado e pronto a instalar, com pés robustos e reguláveis em altura para uma fácil adaptação ao seu espaço de trabalho.

Os tabuleiros GN estão incluídos na compra do banho-maria?

Não, os tabuleiros GN não estão incluídos com o banho-maria e devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas da sua operação.