



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

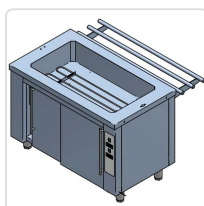
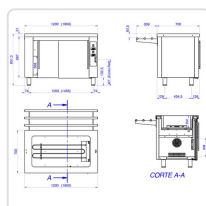
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Banho Maria Elétrico 4xGN 1/1, 150 mm Profundidade, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092505	Modelo:	SSBMRS-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050418
Modelo	SSBMRS-16

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

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional para 4 tabuleiros GN 1/1 (150 mm), ideal para manter alimentos quentes. Construção robusta em aço inoxidável AISI-304, com controlo de temperatura de 30°C a 90°C.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico profissional, com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, é ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais. Construído em aço inoxidável AISI-304, oferece robustez e higiene.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade	4 tabuleiros GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Potência Elétrica	3,041 kW
Voltagem	230V (com possibilidade de alteração para 400V)
Frequência	50 Hz
Temperatura de Funcionamento	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10

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

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, e serviços de catering que necessitem de manter pratos quentes durante o serviço. Adequado para buffets em pastelarias com confeção, snack-bares com oferta de pratos do dia, ou roulotes e food trucks com espaço para equipamento de linha 700.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos entre 30 °C e 90 °C.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para durabilidade e higiene.
- Reservatório incorporado com cantos arredondados que facilitam a limpeza.
- Aquecimento eficiente sem necessidade de água, com elemento blindado.
- Flexibilidade de ligação elétrica, adaptável a 230V ou 400V conforme a instalação.

Este banho-maria requer ligação a 400V?

O equipamento é fornecido preparado para ligação a 400V, mas pode ser rápida e facilmente alterado para 230V na régua de terminais, se necessário.

Os tabuleiros GN estão incluídos?

Não, os tabuleiros GN 1/1 não estão incluídos com o banho-maria e devem ser adquiridos separadamente.

Como é feita a limpeza do reservatório?

O reservatório é incorporado e possui cantos arredondados, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção diária.

Qual a profundidade máxima dos tabuleiros GN que posso usar?

Este banho-maria foi concebido para tabuleiros GN 1/1 com uma profundidade máxima de 150 mm.

O equipamento é fornecido montado ou desmontado?

O banho-maria é fornecido montado e pronto a instalar, com pernas robustas e pés reguláveis em altura. As correições para tabuleiros, se encomendadas, são fornecidas desmontadas.