

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

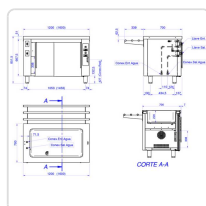


Banho Maria Elétrico 4x GN 1/1 150 mm, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078426	Modelo:	SSBMR-16
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SSBMR-16
Energia	Elétrico

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

Descricao Resumida

Banho maria elétrico Linha 700, com capacidade para 4 cubas GN 1/1 de 150 mm. Construção em aço inox AISI-304, temperatura de 30°C a 90°C. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Este banho maria elétrico de Linha 700 foi concebido para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais. Com capacidade para 4 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidade, assegura uma distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade GN	4x GN 1/1
Profundidade máxima GN	150 mm
Altura da cuba	220 mm
Potência elétrica	3,541 kW
Voltagem	230/400V
Frequência elétrica	50/60 Hz
Temperatura de funcionamento	+30°C a +90°C

Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Aquecimento	Indireto por resistências de silicone
Controlo de temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Reservatório	Inferior de água quente (ar forçado)
Portas (reservatório quente)	Correr, parede dupla com isolamento de poliuretano
Pés	Robustos, reguláveis em altura
Montagem	Corrediça para tabuleiros fornecida desmontada (opcional)

Aplicações Profissionais

Restaurantes de cozinha tradicional, cantinas empresariais, hotéis, churrasqueiras, e serviços de catering beneficiam deste equipamento para manter pratos prontos a servir à temperatura ideal. É igualmente adequado para snack-bares, pastelarias com confeção e refeitórios escolares que necessitem de um controlo preciso da temperatura dos alimentos.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para durabilidade e higiene. Aquecimento eficiente por resistências de silicone para menor consumo. Controlo preciso da temperatura entre 30°C e 90°C. Depósito com cantos arredondados para limpeza fácil. Versatilidade de ligação elétrica 230V/400V.

Qual a capacidade deste banho maria?

Este banho maria tem capacidade para 4 cubas GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm.

Qual a gama de temperaturas de funcionamento?

A temperatura de funcionamento é regulável entre +30°C e +90°C, controlada por termóstato e termómetro analógico.

?

De que material é feito o equipamento?

-

O interior e exterior do banho maria são construídos em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade e higiene.

Quais são os requisitos elétricos?

O equipamento pode ser ligado a 230V ou 400V, com uma potência elétrica de 3,541 kW e frequência de 50/60 Hz.

É fácil de limpar?

Sim, o depósito incorporado possui cantos arredondados para facilitar a limpeza. Inclui torneiras para entrada e saída de água.