

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

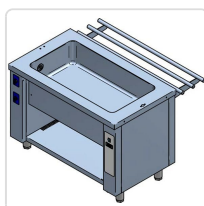
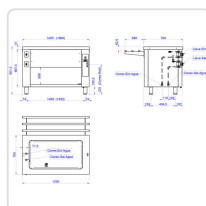


Banho-Maria Elétrico 4xGN 1/1 150mm, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078740	Modelo:	SSBM-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043687

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043687
Modelo	SSBM-16

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

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de Linha 700 com capacidade para 4 cubas GN 1/1 de 150mm. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e self-service. Construção em aço inox.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico, concebido para a Linha 700, mantém alimentos quentes de forma eficiente, ideal para serviços de buffet e linhas de self-service em cozinhas profissionais. Com capacidade para 4 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidade, assegura uma temperatura controlada entre 30 °C e 90 °C.

banho maria elétrico — Banho-Maria Elétrico 4xGN 1/1 150mm — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade Cubas GN	4x GN 1/1 (profundidade máx. 150 mm)
Potência Elétrica	2,1 kW
Voltagem	230/400V
Frequência	50/60 Hz
Altura da Cuba	220 mm
Temperatura de Funcionamento	+30 °C a +90 °C
Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interior e exterior)

Aquecimento	Indireto por resistências de silicone
Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que necessitam manter pratos quentes, e empresas de catering. É igualmente adequado para linhas de self-service em hospitais ou para eventos, garantindo que os alimentos são servidos à temperatura ideal.

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para diversos tipos de alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para máxima durabilidade e higiene em ambientes profissionais.
- Aquecimento eficiente com resistências de silicone, otimizando o desempenho e reduzindo o consumo de eletricidade.
- Fácil limpeza e manutenção graças ao depósito incorporado com cantos arredondados e torneiras para entrada e saída de água.
- Flexibilidade de ligação elétrica (230V ou 400V), adaptando-se às necessidades da sua instalação.

Qual a capacidade deste banho-maria?

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

Que tipo de cubas GN são compatíveis?

É compatível com cubas Gastronorm (GN) de tamanho 1/1 e suas submúltiplas, desde que a profundidade não exceda 150 mm. As cubas não estão incluídas.

Como é feita a regulação da temperatura?

A temperatura é regulada e controlada através de um termóstato e um termómetro analógico, permitindo ajustar entre 30 °C e 90 °C.

É fácil de limpar?

Sim, o depósito incorporado possui cantos arredondados e a construção é em aço inoxidável AISI-304, facilitando a limpeza e a manutenção da higiene.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O equipamento é fornecido preparado para ligação a 400V, mas pode ser facilmente comutado para 230V na régua de terminais, conforme a necessidade da sua instalação.