

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

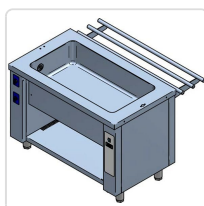
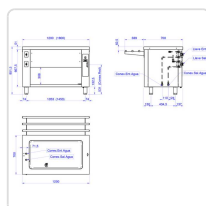


Banho Maria Elétrico 3xGN 1/1 150 mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092479	Modelo:	SSBM-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050265

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050265
Modelo	SSBM-12

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

Descricao Resumida

Banho maria elétrico de Linha 700 com capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm. Mantém alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C, ideal para buffets e serviço.

Descricao Completa

Este banho maria elétrico, com capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidade, é projetado para manter alimentos quentes à temperatura ideal em cozinhas profissionais.

banho-maria elétrico — banho maria elétrico — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade	3 cubas GN 1/1
Profundidade máxima das cubas	150 mm
Potência Elétrica	2,1 kW
Voltagem	220V
Frequência	50/60 Hz
Profundidade do depósito	200 mm
Temperatura de Funcionamento	+30 °C a +90 °C
Material	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 ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, churrasqueiras, marisqueiras e empresas de catering. A sua capacidade para 3 cubas GN 1/1 torna-o versátil para buffets de pequeno-almoço, almoços ou jantares, permitindo servir diferentes pratos simultaneamente à temperatura correta.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Garante que os alimentos são mantidos entre 30 °C e 90 °C, ideal para a segurança alimentar e qualidade dos pratos.
- **Eficiência Energética:** O aquecimento indireto por resistências de silicone otimiza o desempenho e reduz o consumo de eletricidade.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 e depósito com cantos arredondados facilitam a limpeza e asseguram uma longa vida útil.
- **Facilidade de Utilização:** Controlo simples por termóstato e termómetro analógico, com torneiras integradas para enchimento e escoamento de água.
- **Versatilidade:** Compatível com cubas GN 1/1 de até 150 mm de profundidade, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.

Perguntas Frequentes

Que tipo de cubas GN são compatíveis com este banho maria?

Este banho maria é compatível com 3 cubas GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm. As cubas não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.

É necessário manter água no depósito durante o funcionamento?

Sim, é fundamental que o depósito do banho maria contenha sempre água quando o equipamento estiver em funcionamento para garantir o aquecimento indireto e evitar danos. ?

Qual a faixa de temperatura que este equipamento consegue manter?

O banho maria elétrico mantém os alimentos a uma temperatura regulável entre +30 °C e +90 °C, ideal para diversas preparações e requisitos de serviço.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A construção em aço inoxidável AISI-304 e o depósito com cantos arredondados facilitam a limpeza diária. Possui torneiras para escoamento da água, tornando o processo mais higiênico e eficiente.

Este banho maria é fornecido montado ou desmontado?

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