

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 rápido
ao produto



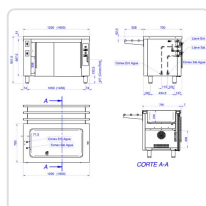
Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1 150 mm, Linha 700 com Reservatório

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092500	Modelo:	SSBMR-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050272

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050272
Modelo	SSBMR-12

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

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 700 em aço inox AISI-304, com reservatório e capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm. Mantém alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C. Ideal para buffets e serviço de catering.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de Linha 700, em aço inoxidável AISI-304, mantém alimentos à temperatura ideal via aquecimento indireto. Com reservatório e capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm, é uma solução robusta para cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 700 x 850 mm
Número de Cubas GN	3x GN 1/1
Profundidade Máxima Cubas GN	150 mm
Profundidade do Reservatório	200 mm
Potência Elétrica	3,541 kW
Voltagem	230V
Frequência Elétrica	50/60 Hz
Temperatura de Funcionamento	+30 °C a +90 °C

Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Aquecimento	Indireto por resistências de silicone
Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Reservatório	Incorporado, com cantos arredondados
Torneiras	Entrada e saída de água
Pés	Reguláveis em altura
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para manter pratos quentes em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras. Também adequado para serviço de catering, snack-bares e roulotes que necessitem de servir alimentos à temperatura constante.

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 e reservatório com cantos arredondados para máxima higiene e longa vida útil.
- **Eficiência Energética:** Aquecimento indireto com resistências de silicone que otimizam o desempenho e reduzem o consumo elétrico.
- **Controlo Preciso:** Termóstato e termómetro analógico para regulação e controlo exato da temperatura entre 30 °C e 90 °C.
- **Facilidade de Manutenção:** Torneiras incorporadas para entrada e saída de água, simplificando o enchimento e a limpeza do reservatório.
- **Versatilidade:** Capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidade, permitindo servir uma variedade de pratos simultaneamente.

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este banho-maria tem capacidade para 3 cubas GN 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm para as cubas.

Como é feito o aquecimento da água?

O aquecimento é indireto, realizado por meio de resistências de silicone estrategicamente colocadas na parte inferior do reservatório, garantindo uma distribuição uniforme do calor.

Qual a gama de temperatura de funcionamento?

A temperatura de funcionamento deste equipamento pode ser regulada e controlada por termostato, variando entre 30 °C e 90 °C.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, o depósito incorporado possui cantos arredondados para facilitar a limpeza. Além disso, dispõe de torneiras para entrada e saída de água, simplificando o processo de esvaziamento e higienização.

Que tipo de cubas GN posso utilizar?

Pode utilizar cubas GN 1/1 e suas subdivisões (como GN 1/2, GN 1/3, etc.) com uma profundidade máxima de 150 mm, adaptando-se às suas necessidades de serviço.