

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



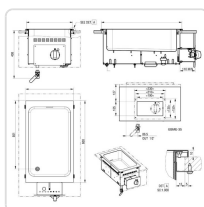
Hotelequip.pt

Banho Maria Elétrico GN 1/1, 1.3kW, 350x600x260mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097869	Modelo:	EBME-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EBME-35

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	Até 3 kW
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico compacto com 1.3kW, ideal para cubas GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 30-90°C com controlo preciso e drenagem fácil.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico, com capacidade para uma cuba GN 1/1 e 1.3kW de potência, é uma solução robusta para manter alimentos quentes à temperatura de serviço em qualquer cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	350 x 600 x 260 mm
Dimensões de Ajuste	340 x 590 mm
Dimensões da Cuba	305 x 510 x 165 mm
Capacidade	GN 1/1 (150 mm profundidade ou subdivisões)
Potência	1,3 kW
Tensão	230 V / 1 N – 50/60 Hz
Temperatura Regulável	30 a 90 °C
Material do Tanque	Aço inoxidável de repuxo profundo
Drenagem	Torneira com tubo acoplável

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a manutenção de temperatura de molhos, sopas, guarnições ou pratos pré-confeccionados em diversos ambientes. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas escolares ou empresariais, restaurantes de bairro e pastelarias com confeitaria que necessitem de manter alimentos quentes de forma contínua e segura. A sua versatilidade permite a utilização em buffets de hotéis e eventos de catering, garantindo que os alimentos são servidos sempre na temperatura ideal.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso de Temperatura:** Mantém os alimentos entre 30 e 90 °C com termóstato de segurança, evitando sobreaquecimento e garantindo a qualidade.
- **Construção Robusta:** Tanque em aço inoxidável de repuxo profundo para durabilidade e fácil higienização.
- **Drenagem Eficiente:** Torneira de drenagem com tubo acoplável facilita a limpeza e a manutenção do equipamento.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com cubas GN 1/1 e suas subdivisões, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.
- **Fácil Instalação:** Unidade compacta e elétrica, pronta a usar em qualquer bancada com tomada de 230V.

Que tipo de cubas GN posso usar neste banho-maria?

Este banho-maria é compatível com cubas GN 1/1 de até 150 mm de profundidade, ou com subdivisões como GN 1/2, GN 1/3, etc., desde que respeitem as dimensões totais da cuba. As cubas GN não estão incluídas.

Qual a gama de temperatura que este equipamento consegue manter?

O banho-maria permite regular a temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde molhos delicados a pratos mais robustos, com precisão.

Como é feita a drenagem e limpeza do tanque?

A drenagem é facilitada por uma torneira integrada com tubo acoplável, permitindo esvaziar a água de forma segura e higiénica. O tanque em aço inoxidável de repuxo profundo contribui

para uma limpeza rápida e eficaz.

Este banho-maria é adequado para uso em food trucks ou roulotes?

Sim, devido às suas dimensões compactas e alimentação elétrica de 230V, é uma excelente opção para food trucks, roulotes e outros estabelecimentos móveis que necessitem de manter alimentos quentes de forma eficiente.

As luzes indicadoras têm alguma função específica?

Sim, as luzes indicadoras fornecem feedback visual sobre o estado de funcionamento do equipamento, incluindo o aquecimento e a ativação do termóstato de segurança, garantindo uma operação segura e informada.