



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



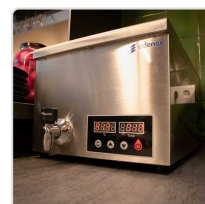
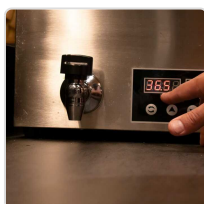
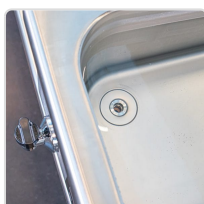
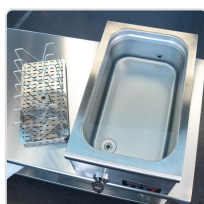
Acesso rapido
ao produto

Fogão de Banho-Maria Estático 24L GN 1/1 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068738	Modelo:	BMP-25
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMP-25
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Linha	700, 900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Banho-maria estático elétrico de 24 litros, compatível com cubas GN 1/1. Controle eletrônico de temperatura (45-95°C), temporizador digital e construção em aço inoxidável AISI-304.

Descricao Completa

Este fogão de banho-maria estático de 24 litros, compatível com cubas GN 1/1, oferece um controle eletrônico de temperatura entre 45 e 95°C, ideal para cozedura precisa e manutenção de alimentos em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	24 litros
Dimensões (LxPxA)	626 x 360 x 300 mm
Dimensões da bacia	GN 1/1
Tensão	220V/1/50-60Hz
Gama de temperatura	45 - 95 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304

Controlo	Eletrónico de temperatura
Temporizador	Digital 0-99h
Indicador	Eletrónico de temperatura
Separadores	Incluídos, para sacos
Programas	6 de memória
Torneira	De descarga
Controlo de nível de água	Sim, com proteção
Sistema de aquecimento	Garate temperatura constante

Aplicações Profissionais

Este banho-maria estático é uma ferramenta essencial para diversos estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras que necessitam de manter molhos e acompanhamentos quentes, a cantinas escolares ou empresariais para a manutenção de alimentos à temperatura de serviço. É igualmente ideal para hamburgarias, snack-bares e roulotes que preparam alimentos sous-vide, garantindo uma cozedura precisa e uniforme. Hotéis e serviços de catering beneficiam da sua capacidade para preparar e manter grandes volumes de ingredientes com controlo rigoroso.

Banho-Maria Estático — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** O sistema eletrónico e o temporizador digital permitem uma cozedura exata entre 45 e 95°C, crucial para técnicas como o sous-vide.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável AISI-304, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Versatilidade de Uso:** Com capacidade para cubas GN 1/1 e separadores para sacos, adapta-se a diversas necessidades de preparação e manutenção de alimentos.
- **Segurança Operacional:** Inclui controlo e proteção do nível de água, garantindo um funcionamento seguro e prevenindo danos ao equipamento.
- **Facilidade de Manuseamento:** A torneira de descarga integrada simplifica o esvaziamento e a limpeza do equipamento após a utilização.

Para que serve um banho-maria estático?

É utilizado para cozedura a baixa temperatura (sous-vide), aquecimento suave de molhos, cremes ou chocolates, e para manter alimentos quentes à temperatura de serviço de forma controlada e sem queimar.

Qual a capacidade deste equipamento?

Este banho-maria tem uma capacidade máxima de 24 litros, sendo compatível com cubas GN 1/1 e divisões menores, permitindo flexibilidade na utilização.

Posso usar este banho-maria para cozedura sous-vide?

Sim, a sua gama de temperatura de 45 a 95°C, o controlo eletrónico preciso e o temporizador digital tornam-no ideal para cozedura sous-vide, garantindo resultados consistentes.

Como é feita a manutenção e limpeza?

Fabricado em aço inoxidável AISI-304, a limpeza é simplificada. Possui uma torneira de descarga para esvaziar a água e um sistema de controlo de nível que facilita a gestão e a segurança.

Que tipo de cubas GN são compatíveis?

O equipamento é projetado para cubas GN 1/1, mas pode acomodar cubas GN menores (1/2, 1/3, etc.) com o uso de barras divisórias adequadas, maximizando a sua funcionalidade.