

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



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico GN 1/1, Cuba 170mm, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19046783	Modelo:	BMSM-1/1 170-E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-1/1 170-E
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico compacto para bancada, com capacidade para GN 1/1 e profundidade de 170mm. Potência de 1500W e controlo termostático de 30° a 90°C.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico compacto para bancada assegura a manutenção da temperatura de alimentos em serviço. O aquecimento indireto por resistores de silicone otimiza a troca de calor e reduz o consumo.

Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	325 x 530 x 240 mm
Potência	1500 W
Voltagem	230/1N/50-60 Hz
Capacidade	1 x GN 1/1
Profundidade Máx. Cuba	170 mm
Material	Aço inoxidável
Controlo Temperatura	Termostato (30° a 90° C)
Aquecimento	Indireto, resistores de silicone
Drenagem	Sem torneira
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis

Aplicações Profissionais

Ideal para manter pratos quentes em buffets de restaurantes de bairro, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering. Perfeito para snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de uma solução compacta para o serviço de refeições.

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30° e 90° C, garantindo a qualidade dos alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável, com cuba estampada e cantos arredondados para higiene superior.
- Aquecimento indireto com resistores de silicone para maior eficiência energética e desempenho térmico.
- Design compacto e pés ajustáveis, otimizando o espaço em cozinhas profissionais de menor dimensão.
- Compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 e suas subdivisões, oferecendo versatilidade no serviço.

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este banho-maria tem capacidade para um tabuleiro Gastronorm GN 1/1, com uma profundidade máxima de 170 mm, ou as suas subdivisões.

É necessário usar tabuleiros Gastronorm específicos?

Sim, o equipamento é compatível com tabuleiros GN 1/1 de até 170 mm de profundidade ou as suas subdivisões. Os tabuleiros não estão incluídos e devem ser encomendados separadamente.

Como é feita a limpeza da cuba?

A cuba é estampada, sem costuras e com cantos arredondados, o que simplifica significativamente a sua limpeza e manutenção higiénica.

Este equipamento possui torneira de drenagem?

Não, este modelo específico de banho-maria não inclui torneira de drenagem. A remoção da água deve ser feita manualmente.

Qual a faixa de temperatura de operação?

O controlo termostático permite manter a temperatura desejada entre 30° e 90° C, ideal para uma vasta gama de alimentos.

?