

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

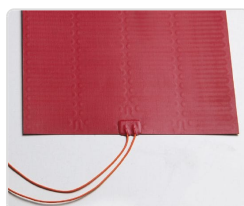
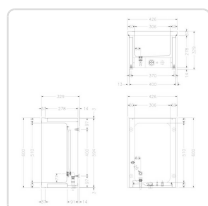


Banho Maria Elétrico Linha 600 para GN 1/1 com Água

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004916	Modelo:	BMSM-111
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-111
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	600, 700
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 600 para GN 1/1, com 700W de potência. Ideal para manter alimentos quentes, possui cuba em aço inox e termostato de regulação.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico da Linha 600 foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos servidos em ambientes de cozinha profissional.

Banho-Maria com Água — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	430 x 600 x 330 mm
Potência	700 W
Voltagem	230 V / 1N / 50 Hz
Capacidade	1 x GN 1/1
Profundidade da Cuba	200 mm
Material	Aço inoxidável
Aquecimento	Indireto por resistências de silicone
Controlo	Termostato de regulação, interruptor e luz indicadora

Esvaziamento	Torneira frontal
Montagem	Fornecido montado — pés de altura regulável

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é um equipamento essencial para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de manter acompanhamentos quentes, a cantinas escolares, empresariais e hospitalares para o serviço de refeições. É igualmente útil em pastelarias com confeção, cafés com cozinha e até em roulotes ou food trucks que servem pratos pré-preparados e necessitam de os manter à temperatura de serviço.

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** O termostato de regulação permite um controlo exato da temperatura, assegurando que os alimentos permanecem quentes sem cozer em excesso.
- **Higiene Superior:** Construção integral em aço inoxidável e cuba embutida com cantos arredondados e soldada, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de resíduos.
- **Eficiência Energética:** As resistências de silicone para aquecimento indireto da água otimizam o desempenho e contribuem para a redução do consumo elétrico.
- **Segurança Operacional:** Painel de comandos protegido contra impactos e a necessidade de água na cuba para funcionamento garantem uma operação segura e duradoura.
- **Facilidade de Limpeza:** A torneira frontal para esvaziamento da cuba simplifica significativamente os procedimentos de limpeza e manutenção diária.

Como funciona o sistema de aquecimento deste banho-maria?

O aquecimento é indireto, realizado através de resistências de silicone colocadas na parte inferior da cuba, que aquecem a água de forma eficiente e controlada.

Que tipo de cubas Gastronorm posso utilizar neste equipamento?

Este banho-maria foi projetado para receber cubas GN 1/1 com profundidade máxima de 200 mm, ou subdivisões compatíveis. As cubas não estão incluídas.

É obrigatório ter água na cuba para o funcionamento?

Sim, é fundamental que a cuba contenha sempre água ao ligar e durante o funcionamento do banho-maria para garantir o aquecimento indireto e a segurança do equipamento.

Como é feita a limpeza e manutenção deste banho-maria?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela torneira frontal que permite o esvaziamento rápido da água da cuba. A cuba soldada e com cantos arredondados minimiza a acumulação de sujidade.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, este banho-maria foi concebido para a robustez e fiabilidade exigidas em ambientes de cozinha profissional, sendo ideal para manter alimentos quentes durante longos períodos de serviço.