

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

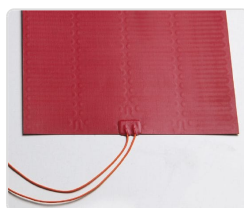
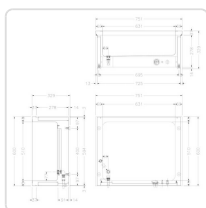


Banho-Maria Elétrico 2 GN com Água para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005015	Modelo:	BMSM-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-211
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	600, 700
Nº de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de 2 cubas GN 1/1 com aquecimento a água, ideal para manter alimentos quentes. Construção em aço inoxidável e controlo termostático.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico, concebido para a manutenção de alimentos à temperatura ideal, garante a segurança alimentar e a qualidade dos pratos em cozinhas profissionais.

banho-maria com água — Características Técnicas

Dimensões Totais (LPA)	755 x 600 x 330 mm
Potência	1400 W
Voltagem	230/1N/50 Hz
Capacidade	2 GN 1/1
Profundidade da Cuba	200 mm
Material	Aço Inoxidável
Funcionamento	Com água, aquecimento indireto por resistências de silicone

Esvaziamento	Torneira frontal
Controlo	Termostato de regulação, interruptor, luz indicadora
Pés	Reguláveis em altura
Linha	Linha 600
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é indispensável em qualquer cozinha profissional que necessite de manter alimentos quentes de forma contínua e segura. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, churrasqueiras, pastelarias com confeitaria e até mesmo em snack-bars ou roulotes. Permite manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais à temperatura de serviço, garantindo a satisfação do cliente e o cumprimento das normas de higiene.

Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** O termostato de regulação e o aquecimento indireto com resistências de silicone asseguram que os alimentos se mantêm à temperatura ideal, sem queimar ou secar.
- **Higiene e Segurança Alimentar:** A construção em aço inoxidável e a cuba soldada com cantos arredondados facilitam a limpeza, prevenindo a acumulação de resíduos e garantindo a máxima higiene.
- **Eficiência Energética:** As resistências de silicone otimizam o desempenho do aquecimento e contribuem para a redução do consumo elétrico.
- **Fácil Esvaziamento e Limpeza:** A torneira frontal permite um esvaziamento rápido e seguro da água da cuba, simplificando as operações de limpeza diária.
- **Controlo Intuitivo:** O painel de comandos protegido, com interruptor, luz indicadora e termostato, oferece um controlo simples e eficaz sobre o equipamento.

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este banho-maria tem capacidade para duas cubas Gastronorm 1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm, ou as suas subdivisões.

2

Como é feito o aquecimento da água?

O aquecimento da água é realizado de forma indireta através de resistências de silicone localizadas na parte inferior da cuba, o que otimiza o desempenho e reduz o consumo elétrico.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a construção em aço inoxidável com cuba embutida e cantos arredondados facilita a limpeza. Inclui uma torneira frontal para esvaziamento rápido da água.

Posso usar qualquer tipo de tabuleiro GN?

Este banho-maria foi projetado para receber tabuleiros GN 1/1 com profundidade de até 200 mm, ou as suas subdivisões correspondentes.

É necessário ter sempre água na cuba?

Sim, é crucial que a cuba contenha sempre água ao ligar e durante o funcionamento do banho-maria para garantir o correto aquecimento e evitar danos ao equipamento.