

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.



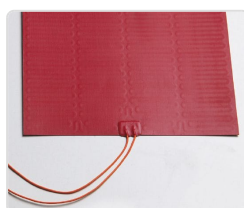
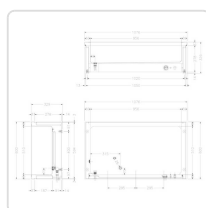
Acesso rapido
ao produto

Banho Maria Elétrico com Água 3 GN 1/1 Linha 600 para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005121	Modelo:	BMSM-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-311
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	600, 700
Nº de Tabuleiros / GN	3
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico com sistema de aquecimento a água, capacidade para 3 GN 1/1 e profundidade de 200 mm. Construção em aço inoxidável e controlo por termostato.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico com sistema de aquecimento a água é projetado para manter alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo a segurança alimentar e a qualidade do serviço em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Água (indireto com resistências de silicone)
Dimensões (L x P x A)	1065 x 600 x 330 mm
Potência	2100 W
Voltagem	230/1N/50 Hz
Capacidade	3 GN 1/1
Profundidade da Cuba	200 mm
Material	Aço inoxidável

Controlo	Termostato de regulação
Montagem	Fornecida montada — pés de altura regulável

Aplicações Profissionais

Ideal para manter pratos quentes em buffets de restaurantes de bairro, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, e serviços de catering. A sua capacidade para 3 GN 1/1 é adequada para estabelecimentos com volume médio de serviço, como churrasqueiras, pastelarias com confeção ou snack-bares que servem refeições.

Banho Maria com Água — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos, evitando perdas de qualidade.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Aquecimento indireto com resistências de silicone para melhor desempenho e eficiência energética.
- Torneira frontal para esvaziamento rápido e seguro da cuba.
- Pannel de comandos protegido com termostato para controlo intuitivo e seguro.

Que tipo de tabuleiros Gastronorm posso usar neste banho-maria?

Este banho-maria foi projetado para receber tabuleiros GN 1/1 com profundidade máxima de 200 mm, ou subdivisões equivalentes (GN 1/2, GN 1/3, etc.). Os tabuleiros não estão incluídos.

É necessário adicionar água antes de ligar o equipamento?

Sim, é crucial que a cuba contenha sempre água antes de ligar o banho-maria para garantir o correto funcionamento e evitar danos às resistências.

Como é feita a drenagem da água da cuba?

O equipamento incorpora uma torneira na parte frontal especificamente para o esvaziamento da cuba, facilitando a limpeza e manutenção.

Este banho-maria é adequado para uma cozinha com espaço limitado?

Com uma profundidade de 600 mm, este banho-maria pertence à linha 600, sendo uma solução compacta e eficiente para cozinhas profissionais que necessitam otimizar o espaço sem

comprometer a capacidade.

Quais as vantagens das resistências de silicone?

As resistências de silicone, colocadas na parte inferior da cuba, proporcionam um aquecimento indireto mais eficiente da água, o que melhora o desempenho do equipamento e contribui para a redução do consumo elétrico.