

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

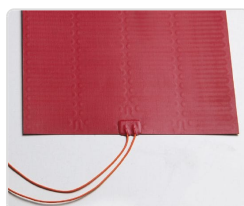
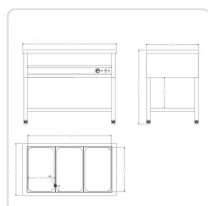


Mesa Banho-Maria Elétrica 3 Cubas GN Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003460	Modelo:	BMSR-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSR-311
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	600, 700
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Mesa banho-maria elétrica de Linha 600, com capacidade para 3 cubas GN 1/1 de 200mm de profundidade. Mantém alimentos quentes entre +30 °C e +90 °C.

Descricao Completa

Esta mesa banho-maria elétrica foi concebida para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço, garantindo a segurança alimentar e a qualidade dos pratos em ambientes de cozinha profissional.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1076 x 600 x 850 mm
Capacidade	3 cubas GN 1/1 (profundidade 200 mm)
Potência Elétrica	2,1 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Intervalo de Temperatura	+30 °C a +90 °C
Material	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências de silicone

Esvaziamento	Torneira na cuba
Prateleira Inferior	Sim, lisa
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e prontos a servir. É particularmente útil em cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com serviço de buffet, churrasqueiras, pastelarias com serviço de almoço, e em serviços de catering para eventos. A sua capacidade para 3 cubas GN permite uma boa diversidade de pratos quentes, sendo também adequada para hotéis e snack-bares com oferta de pratos do dia.

Mesa Banho-Maria Elétrica — Principais Vantagens

- **Conservação Ótima:** Mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, preservando a sua qualidade e sabor.
- **Higiene Reforçada:** Construção integral em aço inoxidável e cuba soldada com cantos arredondados facilitam a limpeza e garantem a higiene.
- **Eficiência Energética:** Resistências de silicone para aquecimento indireto da água otimizam o desempenho e reduzem o consumo elétrico.
- **Controlo Preciso:** Termostato de regulação e luz indicadora permitem um controlo exato da temperatura entre +30 °C e +90 °C.
- **Design Robusto:** Painel de comandos protegido contra impactos e excelente isolamento térmico para durabilidade e segurança.

Perguntas Frequentes

Que tipo de cubas Gastronorm posso utilizar nesta mesa banho-maria?

Esta mesa banho-maria é compatível com cubas Gastronorm (GN) de 200 mm de profundidade. Permite a utilização de 3 cubas GN 1/1 ou combinações equivalentes (ex: 6 cubas GN 1/2, 9 cubas GN 1/3), dependendo das suas necessidades de serviço.

É necessário encher a cuba com água antes de ligar o equipamento?

Sim, é fundamental que a cuba contenha sempre água antes de ligar a mesa banho-maria. O aquecimento é indireto, através da água, e ligar o equipamento sem água pode danificar as

resistências.

Como é feita a limpeza e manutenção da mesa banho-maria?

A construção em aço inoxidável e a cuba soldada com cantos arredondados facilitam a limpeza diária. Após o uso, esvazie a água através da torneira de esvaziamento e limpe as superfícies com detergente neutro e água, enxaguando bem.

Qual a profundidade da cuba e que implicações tem para o serviço?

A cuba tem uma profundidade de 200 mm, o que permite acomodar uma quantidade considerável de alimentos em cada cuba GN. Esta profundidade é ideal para pratos que requerem maior volume, como guisados, sopas ou acompanhamentos.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A mesa banho-maria é fornecida montada, com a cuba soldada à estrutura superior, pronta para ser instalada e utilizada de imediato na sua cozinha profissional.