

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

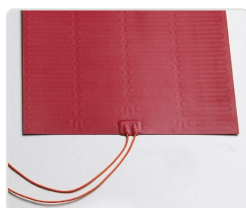
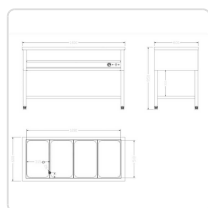


Mesa Banho-Maria Elétrica 4 Cubas GN 1400mm — Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19007977	Modelo:	BMSR-411
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSR-411
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	600, 700
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Mesa banho-maria elétrica de 1400 mm para 4 cubas GN, ideal para manter alimentos quentes entre +30 °C e +90 °C em cozinhas profissionais. Construção robusta em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta mesa banho-maria elétrica, com 1400 mm de largura e profundidade de 600 mm, é ideal para manter alimentos quentes entre +30 °C e +90 °C, garantindo a conservação ótima em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1400 x 600 x 850 mm
Capacidade	4 bandejas GN (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	Indireto por resistências de silicone
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldada ao tampo
Prateleira Inferior	Lisa
Esvaziamento	Torneira na parte inferior da cuba
Controlo	Painel protegido com interruptor, luz indicadora e termostato
Isolamento	Excelente contra irradiações térmicas
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, churrasqueiras, hotéis com serviço de buffet, e empresas de catering que necessitam de manter pratos quentes prontos a servir durante períodos prolongados, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Mesa Banho-Maria Elétrica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** O termostato de regulação e o isolamento eficaz garantem que os alimentos se mantêm na temperatura ideal de serviço, entre +30 °C e +90 °C.
- **Higiene e Durabilidade:** Construída integralmente em aço inoxidável, com cuba soldada e cantos arredondados, facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** As resistências de silicone otimizam o desempenho do aquecimento indireto, contribuindo para a redução do consumo elétrico.
- **Facilidade de Utilização e Limpeza:** O painel de comandos protegido e a torneira de esvaziamento da cuba simplificam a operação diária e a manutenção do equipamento.

É obrigatório colocar água na cuba antes de ligar o equipamento?

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

As bandejas Gastronorm estão incluídas com a mesa?

Não, as bandejas Gastronorm não estão incluídas. O equipamento é compatível com bandejas GN de 200 mm de profundidade, que devem ser adquiridas separadamente.

Como se realiza a limpeza da cuba?

A limpeza é facilitada pela construção em aço inoxidável e pela torneira de esvaziamento na parte inferior da cuba. Após esvaziar a água, a cuba pode ser limpa com produtos adequados para aço inoxidável.

Qual a profundidade da linha deste equipamento?

Esta mesa banho-maria pertence à Linha 600, com uma profundidade de 600 mm, sendo adequada para cozinhas profissionais com espaço otimizado.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, a construção robusta em aço inoxidável, o isolamento eficaz e as resistências de silicone foram concebidos para um desempenho fiável e contínuo em ambientes de cozinha profissional exigentes.