

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

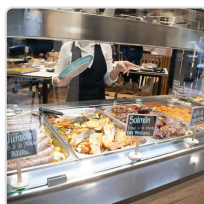
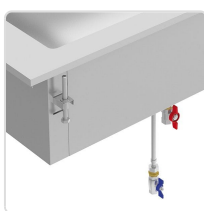
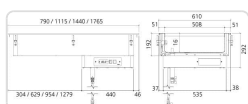


Banho-maria Elétrico de Água 2 GN 1/1, 1525W para Encastre

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010924	Modelo:	CBMA-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
-------	--------

Modelo	CBMA-211
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	Até 3 kW
Nº de Tabuleiros / GN	2
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de encastre com 1525W, capacidade para 2 GN 1/1 e aquecimento por água. Mantém alimentos quentes entre 30°C e 90°C para serviço contínuo.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico para encastre, com 1525W de potência, mantém alimentos quentes através de aquecimento por água, ideal para serviço contínuo em cozinhas profissionais e linhas de buffet.

Características Técnicas

Dimensões Totais (mm)	790 x 610 x 302
Dimensões de Encastre (mm)	765 x 585
Capacidade GN	2 GN 1/1
Potência (W)	1525
Profundidade das Cubas	190 mm
Temperatura de Trabalho	30 °C a 90 °C
Sistema de Enchimento	Válvula esférica de 1/2" com torneira plana

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma solução robusta para manter pratos quentes em buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional e moderna, bem como em serviços de catering e eventos. A sua capacidade para 2 GN 1/1 permite uma gestão eficiente de diferentes preparações.

Banho-maria de Água — Principais Vantagens

- ****Controlo Preciso da Temperatura:**** Mantém os alimentos na temperatura ideal de serviço (30°C a 90°C) sem secar ou queimar.
- ****Capacidade Versátil:**** Acomoda duas cubas GN 1/1 ou subdivisões, permitindo servir uma variedade de pratos simultaneamente.
- ****Aquecimento Eficiente:**** Resistências de silicone na base da cuba garantem uma distribuição uniforme do calor na água.
- ****Enchimento Simplificado:**** Inclui uma válvula esférica com torneira plana para um enchimento de água fácil e seguro.
- ****Design para Encastre:**** Otimiza o espaço na linha de serviço, proporcionando uma integração limpa e profissional.

Como funciona o sistema de aquecimento deste banho-maria?

O aquecimento da água é realizado através de resistências de silicone localizadas na base da cuba, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente para manter os alimentos na temperatura desejada.

Que tipo de cubas GN posso utilizar neste equipamento?

Este banho-maria está preparado para receber duas bandejas GN 1/1 ou as suas subdivisões, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm.

Qual a profundidade máxima das cubas GN que posso usar?

A profundidade máxima das cubas GN que este banho-maria pode acomodar é de 150 mm, garantindo um aquecimento eficaz e seguro dos alimentos.

Como é feito o enchimento de água neste banho-maria?

O enchimento da cuba é facilitado por uma válvula esférica de 1/2" com torneira plana integrada, permitindo um controlo preciso e sem derrames.

Para que tipo de estabelecimentos é este banho-maria adequado?

É ideal para restaurantes, cantinas, hotéis, buffets, e qualquer cozinha profissional que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua e higiênica.