

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



Hotelequip.pt

Banho-Maria a Gás Móvel Linha 900, 800mm

Informacoes do Produto

SKU:	HRBMG9008E	Modelo:	HRBMG9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783491
Peso:	75 kg	Dimensões:	800 x 930 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBMG9008E
EAN	8437006783491
Energia	Gás
Instalação	De Chão

Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-Maria a gás móvel de Linha 900 para cozinhas profissionais. Aço inox AISI 304, ignição automática e controlo de temperatura até 90°C. Eficiência e higiene.

Descricao Completa

O **Banho-Maria a Gás Móvel Linha 900** é uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Concebido para manter grandes volumes de alimentos à temperatura ideal de serviço, este equipamento assegura a qualidade e a segurança alimentar, essencial para qualquer operação de restauração de alta exigência. A sua construção em aço inoxidável e o sistema de aquecimento a gás de alto rendimento garantem durabilidade e eficácia em ambientes de trabalho intensivos, otimizando a produtividade da equipa.

banho-maria a gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis (AxLxP)	800 x 930 x 880 mm
Potência a Gás	10 kW
Peso Líquido	75 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 304 (2 mm espessura)
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Tipo de Ignição	Automática com chama piloto
Queimador	Alto rendimento

Indicação Nível de Água	Indicador MAX-MIN
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Cubas GN Compatíveis (altura)	GN 4/3 ou GN 8/3 (170 mm) - não incluídas
Portas	Incluídas de série

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para qualquer cozinha que necessite de manter alimentos quentes de forma contínua e segura. É a escolha ideal para restaurantes com serviço de buffet, hotéis que servem pequenos-almoços e almoços, bem como para empresas de catering que precisam de flexibilidade na preparação e apresentação de pratos. A sua capacidade de operar entre 0° C e 90° C permite uma ampla gama de utilizações, desde o aquecimento suave até a manutenção de alimentos cozinhados na temperatura de consumo, assegurando que o seu serviço decorre sem interrupções e com a máxima qualidade.

Porquê Escolher Este Equipamento

A decisão de investir num **banho-maria a gás da Linha 900** como este reflete o compromisso com a excelência operacional. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 de alta resistência garante não só uma vida útil prolongada, mas também uma higiene impecável, fundamental para cumprir as rigorosas normas HACCP. A ignição automática e o queimador de alto rendimento otimizam o consumo de gás, resultando em poupanças significativas a longo prazo. Além disso, a facilidade de enchimento e drenagem, juntamente com o sistema de transbordo, simplificam as tarefas diárias da equipa de cozinha, permitindo que se foquem na confeção e não na manutenção do equipamento.

Perguntas Frequentes

Que tipo de cubas Gastronorm são compatíveis com este banho-maria??

Este banho-maria foi concebido para utilizar cubas GN 4/3 ou GN 8/3, com uma altura máxima de 170 mm. É importante notar que as cubas devem ser adquiridas separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas.

Qual a principal vantagem de um banho-maria a gás em comparação com um elétrico??

A versão a gás oferece uma maior autonomia, sendo ideal para instalações onde a capacidade elétrica é limitada ou onde se procura uma alternativa mais económica em termos de custo energético para operação contínua e de alta intensidade. Proporciona aquecimento rápido e uniforme.

Como é que a limpeza e manutenção do equipamento são realizadas??

A limpeza é simplificada graças às válvulas de enchimento e drenagem incluídas, que permitem uma gestão fácil da água na cuba. O sistema de transbordo, conectável ao esgoto geral, e os filtros em cada drenagem garantem uma higiene sem esforço e a remoção eficiente de resíduos.

Este banho-maria é adequado para manter alimentos a temperaturas muito específicas??

Com uma amplitude de temperatura de funcionamento de 0° C a 90° C, este banho-maria oferece controlo preciso para manter uma vasta gama de alimentos na sua temperatura ideal. Isto é crucial para preservar a textura, sabor e, mais importante, a segurança alimentar, evitando a zona de perigo de temperatura para os microrganismos.

Posso integrar este equipamento numa linha de confeção existente??

Sim, sendo parte da Linha 900 e equipado com pés ajustáveis em altura, este banho-maria móvel foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros módulos de confeção. Isto permite criar uma superfície de trabalho contínua e ergonómica, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.