

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

Banho-maria Elétrico Linha 550/600 Profissional HRBM600

Informacoes do Produto

SKU:	HRBM600	Modelo:	HRBM600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781190

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBM600
EAN	8437006781190
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600

Descricao Resumida

Mantenha alimentos à temperatura ideal com este banho-maria elétrico profissional em aço inox. Controle preciso (30-90°C) e escoamento fácil. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional, este equipamento de aquecimento assegura que os seus pratos são servidos à temperatura perfeita, mantendo a qualidade e a segurança alimentar. Concebido para alta performance e durabilidade, o seu design intuitivo e robustez em aço inoxidável garantem uma operação contínua e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho em serviços de confeção intensivos como buffets, restaurantes e cantinas. É a solução fiável para a manutenção de alimentos prontos a servir, preservando texturas e sabores de forma eficiente.

Banho-maria elétrico profissional — Características Técnicas

Dimensões Úteis (C x L x A)	600x500x235 mm
Potência Elétrica	2 kW / 230 V
Peso Líquido	12 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável de 30-90° C
Termostato de Segurança	120° C
Resistência	Aço polido
Drenagem	Torneira de escoamento
Pés	Ajustáveis em altura

Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é indispensável em ambientes de alta procura, como restaurantes com serviço à la carte, cozinhas de hotelaria que oferecem buffets extensivos, e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de comida na temperatura ideal durante eventos. É perfeito para a manutenção de molhos, sopas, guarnições ou qualquer prato que exija um controlo térmico constante, garantindo que a sua ementa esteja sempre pronta para ser servida com a máxima qualidade e segurança.

Porquê Escolher Este Equipamento

A robustez do aço inoxidável, combinada com linhas curvas para uma limpeza sem esforço, diferencia este equipamento. A presença de um termostato de trabalho ajustável de 30-90° C e um termostato de segurança a 120° C oferece um controlo térmico superior, essencial para a segurança alimentar e para preservar a integridade dos ingredientes. A torneira de escoamento integrada simplifica a drenagem, minimizando riscos e agilizando as operações diárias, tornando-o uma escolha inteligente para a eficiência e higiene na sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como garantir a higiene e limpeza do banho-maria??

O design com linhas curvas e o corpo em aço inoxidável facilitam a limpeza diária. A torneira de escoamento permite a drenagem segura da água, minimizando a acumulação de resíduos e facilitando a desinfeção regular.

É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos??

Sim, o termostato de trabalho ajustável permite definir a temperatura entre 30° C e 90° C. Isto garante que cada prato é mantido na condição ideal, desde molhos delicados a acompanhamentos robustos.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para este banho-maria??

Com dimensões úteis de 600x500x235 mm, este equipamento é compacto e ideal para integração em bancadas ou linhas de confeção modulares. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação precisa à altura da sua área de trabalho.

As cubas Gastronorm estão incluídas com o equipamento??

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas. Isto oferece flexibilidade para que possa seleccionar as cubas GN mais adequadas às suas necessidades específicas de serviço e volume, personalizando o arranjo.

Este equipamento possui sistemas de segurança??

Sim, para além do termostato de trabalho, o banho-maria inclui um termostato de segurança a 120° C. Este mecanismo adicional previne o sobreaquecimento, garantindo a proteção do equipamento e a segurança na cozinha profissional.