

# 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



Hotelequip.pt

## Banho-Maria Elétrico de Bancada L630 – 2 Cuba GN

### Informacoes do Produto

|        |        |         |        |
|--------|--------|---------|--------|
| SKU:   | EU6352 | Modelo: | TH6352 |
| Marca: | EUTRON | EAN:    | N/D    |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |             |
|------------|-------------|
| Marca      | EUTRON      |
| Modelo     | TH6352      |
| Energia    | Elétrico    |
| Instalação | De Bancada  |
| Linha      | 550, 600    |
| Tipo       | Banho-Maria |

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada L630, com capacidade para 2 cubas GN e estrutura em aço inox. Ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais.

### Descricao Completa

#### Banho-Maria Elétrico de Bancada – Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico de bancada L630 é uma solução robusta e eficiente para manter os seus alimentos quentes à temperatura ideal. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer cozinha profissional. Com um termóstato ajustável de +30°C a +120°C, oferece controlo preciso para diferentes tipos de pratos, assegurando a qualidade e a segurança alimentar. A sua capacidade para duas cubas GN (1xGN 1/2 e 1xGN 1/3) proporciona versatilidade no serviço, permitindo-lhe gerir diferentes preparações simultaneamente. Os pés niveladores ajustáveis garantem estabilidade perfeita em qualquer superfície de trabalho, tornando-o um equipamento indispensável para o seu negócio.

#### Aplicações

Ideal para restaurantes que servem buffets, cozinhas de hotelaria que necessitam de manter pratos prontos para o serviço, ou para casas de catering que procuram uma solução de aquecimento portátil e eficaz. A sua flexibilidade de capacidade torna-a perfeita para lanchonetes e cafetarias que pretendem oferecer sopas, molhos, acompanhamentos ou recheios quentes, sempre frescos e prontos a servir.

#### Características Técnicas

| Característica          | Detalhe                                            |
|-------------------------|----------------------------------------------------|
| Tipo                    | Banho-maria elétrico de bancada                    |
| Estrutura               | Aço inoxidável                                     |
| Capacidade              | 2 containers (1xGN 1/2 - 150mm e 1xGN 1/3 - 150mm) |
| Controlo de Temperatura | Termóstato ajustável                               |

| Característica             | Detalhe        |
|----------------------------|----------------|
| Intervalo de Temperatura   | +30°C a +120°C |
| Potência Elétrica          | 3 kW           |
| Tensão                     | 220V/50Hz      |
| Dimensões Externas (LxPxA) | 400x630x300 mm |
| Pés                        | Niveladores    |