

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 rápido
ao produto



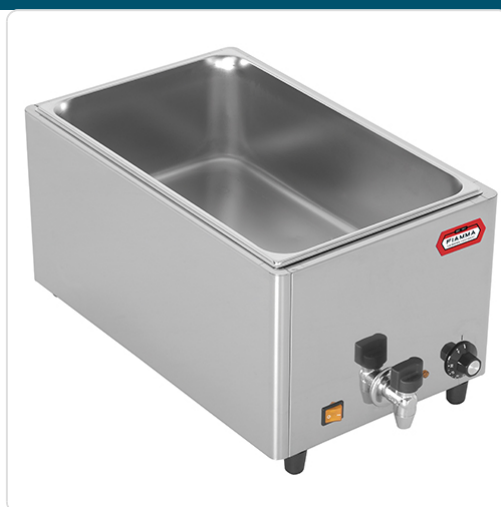
Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico GN 1/1 com Torneira de Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.155.0010	Modelo:	BMF 1/1E-T
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	350 x 620 x 305 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	BMF 1/1E-T
Energia	Elétrico, Gás
Linha	700, 900
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em aço inoxidável, com capacidade GN 1/1 e torneira de drenagem. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

Descricao Completa

banho-maria elétrico GN 1/1 — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, construído integralmente em aço inoxidável, é projetado para manter alimentos à temperatura ideal de serviço. A sua construção durável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional de elevada exigência. Com uma cuba de 163 mm de profundidade, permite a utilização de diversos tamanhos de tabuleiros gastronorm, adaptando-se às necessidades da sua ementa. A integração de uma torneira de segurança para drenagem da água simplifica significativamente a limpeza, tornando o processo mais rápido e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering, este aquecedor de alimentos é uma solução versátil para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais sempre quentes e prontos a servir. A sua capacidade de operar de forma contínua e a facilidade de manutenção fazem dele um item indispensável para operações de self-service e buffets, onde a consistência na temperatura dos alimentos é fundamental para a satisfação do cliente. A durabilidade do material e a funcionalidade da drenagem são particularmente benéficas para cozinhas com alto volume de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	350x620x305 mm
Altura da Cuba	163 mm
Material	Aço Inoxidável
Carga	GN 1/1
Drenagem	Torneira com dispositivo de segurança

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de tabuleiro gastronorm compatível com este banho-maria?

Este banho-maria é compatível com tabuleiros gastronorm de tamanho GN 1/1, sendo a profundidade da cuba ideal para tabuleiros até 163 mm, oferecendo grande flexibilidade para o seu serviço.

É fácil de limpar e fazer a manutenção deste equipamento?

Sim, a limpeza é bastante simplificada devido à sua construção em aço inoxidável e à torneira integrada, que permite uma drenagem rápida e segura da água, facilitando a higiene diária.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Com a sua robustez e design pensado para a eficiência, este banho-maria é perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo em qualquer cozinha profissional, garantindo desempenho duradouro.

Posso utilizar este banho-maria para diferentes tipos de alimentos?

Absolutamente. A versatilidade da cuba GN 1/1 e a regulação de temperatura permitem aquecer e manter uma vasta gama de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais e acompanhamentos.

Quais os benefícios de ter uma torneira de segurança para drenagem?

A torneira de segurança para drenagem não só agiliza o processo de esvaziamento da água após o uso, mas também aumenta a segurança da operação, evitando derramamentos e queimaduras, e contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro.