

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Banho-Maria Elétrico 3x GN 1/1 - Termostato 30°-90°C

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	SM5841311	<b>Modelo:</b>	5841311
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5841311

### Descrição Resumida

Banho-maria elétrico em aço inox com 3 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes. Termostato digital 30°-90°C, com torneira de descarga. Dimensões 1080x580x300 mm.

### Banho-Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, (também conhecido como banho-maria de bancada ou aquecedor de alimentos) é essencial para manter os seus pratos e ingredientes à temperatura ideal de serviço, assegurando que a qualidade e o sabor se mantêm inalterados por mais tempo. Fabricado em aço inoxidável AISI 304, material robusto e higiênico, garante durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes como cozinhas profissionais, self-services e buffets.

Com capacidade para três cubas GN 1/1, este banho-maria elétrico oferece grande versatilidade, permitindo confeccionar e apresentar múltiplos alimentos em simultâneo. O termostato digital regulável de 30° a 90°C proporciona um controlo preciso da temperatura, fundamental para o sucesso de qualquer serviço de restauração. A torneira de descarga integrada facilita a manutenção e limpeza do equipamento, otimizando a eficiência das operações diárias.

### Aplicações

O banho-maria elétrico 3x GN 1/1 é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA. É perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de manter alimentos quente durante longos períodos. Também é uma solução excelente para serviços de catering, buffets e eventos, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais. A sua capacidade de alojar várias cubas GN permite servir diversas opções, desde carnes e vegetais a molhos e sopas, com eficiência e higiene.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável AISI 304, 18/10
Capacidade recipientes GN 1/1	3
Profundidade máxima cubetas	150 mm
Potência Total	2000 W
Termostato Elétrico (regulável)	30°C a 90°C
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	1080 x 580 x 300 mm

Característica	Detalhe
Torneira de Descarga	Sim
Cubas incluídas	Não