

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho Maria Elétrico Linha 700 - 4 GN 1/1 - Rodas - 1500 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5845411	<b>Modelo:</b>	5845411
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5845411

### Descricao Resumida

Banho maria elétrico em aço inoxidável, com capacidade para 4 cubas GN 1/1. Termóstato digital (30°-90°C) e rodas para fácil mobilidade. 1500x640x900 mm.

## Descricao Completa

### Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este banho maria elétrico (também conhecido como baine-marie) é uma solução robusta e eficiente para a manutenção da temperatura dos alimentos em qualquer estabelecimento profissional. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304 18/10, assegura a máxima higiene e durabilidade, características essenciais num ambiente de restauração e hotelaria.

Com capacidade para quatro cubas GN 1/1, permite uma organização versátil e um serviço contínuo de múltiplos pratos. O seu termóstato digital ajustável entre 30°C e 90°C garante um controlo preciso da temperatura, ideal para preservar a qualidade e segurança alimentar dos seus produtos, otimizando o consumo energético.

A mobilidade é um benefício chave, graças às quatro rodas giratórias de borracha, duas das quais equipadas com travão. Esta funcionalidade facilita o transporte e posicionamento do equipamento na cozinha ou em áreas de buffet, adaptando-se facilmente às necessidades operacionais. A inclusão de uma torneira de descarga simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária, promovendo um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico. A sua construção em cuba de parede dupla proporciona um aquecimento uniforme e uma melhor retenção de calor, resultando em menor consumo energético.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma segura e eficiente. A sua capacidade de 4 cubas GN 1/1 torna-o ideal para a exposição de pratos variados em serviço de buffet ou para a preparação em grande escala numa linha de confeção.

É uma mais-valia em eventos de catering, onde a flexibilidade de transporte e a manutenção da temperatura são cruciais para a satisfação do cliente. A robustez do aço inoxidável garante que este banho maria suporte as exigências de utilização intensiva e contínua.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 304 18/10
<b>Capacidade GN 1/1</b>	4 Cubas
<b>Profundidade Máxima Cuvetes</b>	200 mm
<b>Potência Total</b>	2000 W
<b>Termóstato</b>	30°C - 90°C (Digital e Regulável)
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	1500 x 640 x 900 mm
<b>Mobilidade</b>	4 rodas giratórias (2 com travão) Ø125mm
<b>Torneira de Descarga</b>	Sim
<b>Cuvetes</b>	Não incluídas