

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-maria Elétrico Duplo GN 1/1 150 Inox 230V p/ Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD3010.052	<b>Modelo:</b>	BANHO-MARIA UMB 1/1 150 DUPLO 230V INOX
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	BANHO-MARIA UMB 1/1 150 DUPLO 230V INOX

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico duplo em aço inox para cozinha profissional. Capacidade 2x GN 1/1 150 mm, termóstato regulável até 90°C. Dimensões 685x600x300 mm.

## Descrição Completa

### Banho-maria Elétrico Duplo — Principais Vantagens para Horeca

Este banho-maria elétrico duplo foi concebido para responder às exigências rigorosas da cozinha profissional. A sua construção em aço inoxidável robusto garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de elevado tráfego como restaurantes e cantinas.

Com capacidade para dois tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, permite manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde molhos a pratos principais, assegurando que chegam à mesa na temperatura ideal. O controlo preciso da temperatura, ajustável até 90° C através de um termóstato integrado, confere flexibilidade inigualável, adaptando-se a diferentes requisitos culinários.

A facilidade de operação e a eficiência energética são características cruciais, contribuindo para uma gestão otimizada dos custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio. Este equipamento é indispensável para quem procura fiabilidade e desempenho constante na manutenção de alimentos aquecidos, melhorando significativamente a qualidade do serviço prestado.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e empresas de catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes por períodos prolongados. Perfeito para linhas de self-service ou como suporte em cozinhas centrais, garantindo a temperatura adequada de sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais. A sua versatilidade permite uma adaptação eficaz a diversas configurações de serviço, otimizando a apresentação e a conservação dos alimentos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade GN	2 x GN 1/1 150 mm
Dimensões (LxPxA)	685x600x300 mm
Potência	3 kW

<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Bruto</b>	6 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato regulável até 90° C