

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Profissional 2 GN 1/1 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.054	Modelo:	UD3010.054
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6.4 kg	Dimensões:	685 x 600 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3010.054

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste banho-maria elétrico? A: Este banho-maria elétrico profissional apresenta dimensões de 685x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as direções para ventilação adequada e facilidade de operação, garantindo assim a sua segurança e o bom desempenho do equipamento em ambientes de cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este banho-maria? A: O banho-maria elétrico requer uma tensão de 230 V e uma potência de 3 kW. É essencial que a instalação elétrica seja realizada por um técnico qualificado, garantindo que o circuito elétrico e a tomada utilizada sejam compatíveis com estes valores, a fim de evitar sobrecargas e assegurar o correto funcionamento do equipamento. Recomenda-se a ligação a um circuito dedicado com disjuntor adequado., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste banho-maria elétrico? A: A manutenção e limpeza deste banho-maria são simples, graças à sua estrutura em aço inoxidável. Recomenda-se a limpeza diária após cada utilização, utilizando um pano macio e detergente neutro para superfícies de inox. É crucial desconectar o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer procedimento de limpeza. A torneira de escoamento duplo facilita a drenagem da água para uma higienização eficiente, evitando a acumulação de resíduos., Q: Que tipo de acessórios são compatíveis ou incluídos com este banho-maria? A: Este banho-maria é projetado para acomodar tinas Gastronorm 2 x GN 1/1 150 (não incluídas). É equipado com um termostato de temperatura regulável até 90° C e torneira de escoamento duplo para maior funcionalidade. Não são incluídos outros acessórios, mas é compatível com tinas Gastronorm padrão para diversas utilizações.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Banho-maria elétrico profissional, banho-maria GN 1/1, equipamento hoteleiro HORECA
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14729
Alt Text Imagens	Banho-maria Umb 1/1 150 Valv.esc.seg. Duplo Inox
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Banho-maria Umb 1/1 150 Valv.esc.seg. Duplo Inox
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Banhos-Maria
Categorias Secundárias	CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos, CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO

Upsells (SKU Título)	VTVS7040BMET,VTVS9040BMET,VTVS9080BMET
Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água previamente aquecida no depósito para reduzir o tempo de entrada em regime e otimizar o consumo energético da resistência de 3 kW., Certifique-se de que o nível de água cobre a base das cubas GN para evitar pontes térmicas de ar que comprometem a consistência da temperatura do alimento., Realize a drenagem total diária através da válvula dupla para evitar a acumulação de calcário e resíduos orgânicos, prolongando a vida útil da resistência blindada., Combine o uso de tampas de recorte para cubas GN sempre que o fluxo de serviço o permitir, reduzindo a evaporação e mantendo a humidade dos alimentos.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Responsáveis de Produção Alimentar, Gestores de F&B (Food & Beverage) em Hotelaria, Proprietários de Empresas de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	<p>Estrutura em aço inox Modelos com torneira Equipados com um termostato com temperatura regulável até 90° C.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 685x600x300 mm Capacidade GN 2 x 1/1 150 lt Peso bruto: 6,4 kg Potência: 3 kw</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000758,EX19000759,EX19000756,SM5140027
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Buffet em Unidades Hoteleiras: Utilizado na linha de frente para manter guarnições, como arroz, legumes salteados ou proteínas em molho, à temperatura de segurança alimentar, permitindo a reposição rápida de cubas GN 1/1 de 150mm sem perda de calor latente., Cozinhas de Catering e Eventos: Atua como estação de apoio para a regeneração lenta e manutenção de molhos delicados ou caldos, onde o aquecimento indireto via água previne a caramelização indesejada ou a queima do fundo dos recipientes., Refeitórios e Cantinas Institucionais: Implementado em linhas de serviço de self-service para garantir a fluidez no escoamento de grandes volumes de refeições, beneficiando da potência de 3 kW para uma recuperação térmica rápida após a abertura frequente das tampas.
Uso Profissional - Introdução	O Banho-Maria Elétrico GN 1/1 Profissional de 3 kW é uma ferramenta crítica para a manutenção térmica de alimentos em conformidade com as normas HACCP, garantindo que as propriedades organolépticas dos preparados se mantêm intactas durante o serviço. Construído em aço inoxidável de alta resistência e equipado com uma válvula de escoamento dupla, este equipamento de bancada otimiza o fluxo de trabalho em cozinhas de alto rendimento, permitindo uma gestão eficiente da temperatura até 90°C com estabilidade térmica rigorosa.

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em aço inox para dois contentores GN 1/1 150mm, com potência de 3 kW e termostato regulável.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico profissional — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento para aquecimento de alimentos foi desenvolvido para as exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas e unidades hoteleiras. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e uma higienização simplificada, elementos cruciais para o cumprimento rigoroso das normas sanitárias mais exigentes.

Com uma capacidade que permite acomodar dois tabuleiros Gastronorm GN 1/1 com 150 mm de profundidade, este banho-maria elétrico proporciona uma versatilidade ímpar para manter uma vasta seleção de pratos à temperatura ideal de serviço. O controlo de temperatura é feito através de um termostato regulável até 90° C, assegurando uma precisão que previne o sobreaquecimento e preserva a textura e o paladar dos cozinhados.

A incorporação de uma válvula de escoamento dupla simplifica significativamente o processo de drenagem da água, otimizando a limpeza e a manutenção. A potência de 3 kW garante um aquecimento célere e eficiente, uma característica indispensável em operações com produção elevada.

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é a solução perfeita para restaurantes, hotéis, buffets, serviços de catering e refeitórios que precisam de conservar grandes quantidades de comida quente durante períodos prolongados. É ideal para preparações como sopas, molhos, legumes cozidos e proteínas, garantindo que chegam à mesa sempre na temperatura perfeita para o cliente.

Casos de Uso Profissionais:

- **Serviço de Buffet em Unidades Hoteleiras:** Utilizado na linha de frente para manter guarnições, como arroz, legumes salteados ou proteínas em molho, à temperatura de segurança alimentar, permitindo a reposição rápida de cubas GN 1/1 de 150mm sem perda de calor latente.
- **Cozinhas de Catering e Eventos:** Atua como estação de apoio para a regeneração lenta e manutenção de molhos delicados ou caldos, onde o aquecimento indireto via água previne a caramelização indesejada ou a queima do fundo dos recipientes.
- **Refeitórios e Cantinas Institucionais:** Implementado em linhas de serviço de self-service para garantir a fluidez no escoamento de grandes volumes de refeições, beneficiando da

potência de 3 kW para uma recuperação térmica rápida após a abertura frequente das tampas.

Dicas de Uso Profissional:

- Utilize sempre água previamente aquecida no depósito para reduzir o tempo de entrada em regime e otimizar o consumo energético da resistência de 3 kW.
- Certifique-se de que o nível de água cobre a base das cubas Gastronorm para evitar pontes térmicas de ar que comprometem a consistência da temperatura do alimento.
- Realize a drenagem total diária através da válvula dupla para evitar a acumulação de calcário e resíduos orgânicos, prolongando a vida útil da resistência blindada.
- Combine o uso de tampas de recorte para cubas Gastronorm sempre que o fluxo de serviço o permitir, reduzindo a evaporação e mantendo a humidade dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	685x600x300 mm
Capacidade Gastronorm	2 x GN 1/1 150 L
Peso Bruto	6,4 kg
Potência	3 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço Inoxidável
Termostato	Regulável até 90° C
Válvula de Escoamento	Dupla

Perguntas Frequentes

Q: Este equipamento é apropriado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para qualquer estabelecimento profissional, como restaurantes, hotéis, serviços de catering ou cantinas, que necessitem de manter alimentos quentes de forma eficiente e cumprindo todas as diretrizes de higiene.

Q: Qual a capacidade em recipientes Gastronorm?

A capacidade deste modelo permite a utilização de dois contentores Gastronorm GN 1/1 com 150 mm de profundidade, proporcionando uma grande versatilidade para diversas variedades de alimentos e preparações culinárias.

Q: A limpeza e manutenção deste banho-maria são fáceis de realizar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a válvula de escoamento dupla foram meticulosamente concebidas para simplificar as rotinas de limpeza e manutenção diárias, garantindo a máxima higiene e funcionamento otimizado do aparelho.

Q: Posso controlar a temperatura de forma exata neste banho-maria?

Sim, o equipamento dispõe de um termostato que permite regular a temperatura com precisão até aos 90° C, assegurando que os seus pratos são servidos sempre na temperatura ideal para consumo e mantendo a sua qualidade.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação deste banho-maria elétrico?

Este banho-maria elétrico profissional apresenta dimensões de 685x600x300 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço adicional mínimo de 10 cm em todas as direções para ventilação adequada e facilidade de operação, garantindo assim a sua segurança e o bom desempenho do equipamento em ambientes de cozinha profissional.