

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico GN 1/1 150 Inox Valv. Escoadoura Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	UD3010.054	Modelo:	BANHO-MARIA UMB 1/1 150 VALV.ESC.SEG. DUPLO INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BANHO-MARIA UMB 1/1 150 VALV.ESC.SEG. DUPLO INOX

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em inox para Gastronorm 2 x GN 1/1 150, com 3 kW e termostato regulável. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico GN 1/1 Profissional — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico foi concebido especificamente para responder às exigências de cozinhas profissionais, restaurantes, cantinas e hotéis. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, essencial para o cumprimento das normas de higiene HORECA.

Com capacidade para dois tabuleiros GN 1/1 de 150mm de profundidade, este equipamento versátil permite manter uma vasta gama de alimentos à temperatura ideal de serviço. O termostato regulável até 90° C garante controlo preciso da temperatura, prevenindo o sobreaquecimento e mantendo a textura e o sabor dos pratos.

A presença de uma válvula de escoamento dupla facilita a drenagem da água, otimizando o processo de limpeza e manutenção do equipamento. A sua potência de 3 kW assegura um aquecimento rápido e eficiente, crucial para operações com elevado volume de produção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, serviços de catering e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de comida quente durante longos períodos. Perfeito para pratos como sopas, molhos, legumes cozidos e proteínas, garantindo que chegam à mesa sempre na temperatura perfeita.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	685x600x300 mm
Capacidade GN	2 x 1/1 150 lt
Peso Bruto	6,4 kg
Potência	3 kW

Característica	Detalhe
Tensão	230 V
Estrutura	Aço Inoxidável
Termostato	Regulável até 90° C
Válvula de Escoamento	Dupla