

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Triplo Elétrico 230V p/ 3 Cubas GN 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5600.065	<b>Modelo:</b>	UD5600.065
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	18 kg	<b>Dimensões:</b>	300 x 600 x 300 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5600.065
<b>Marca</b>	UDI

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico triplo de 1.5 kW. Ideal para manter 3 cubas GN 1/4 quentes. Perfeito para buffets em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### banho-maria elétrico triplo — Maria Elétrico Triplo — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas profissionais mais exigentes, este equipamento de aquecimento triplo garante a manutenção ideal da temperatura dos alimentos. A sua robustez e eficiência são cruciais para preservar a qualidade e o sabor das suas preparações, tornando-o indispensável em qualquer ambiente de restauração. É a solução perfeita para buffets, linhas de self-service ou como apoio na confeção, assegurando a frescura dos ingredientes servidos.

A facilidade de utilização e controlo térmico são aspetos fundamentais em cozinhas de alta intensidade. Este aparelho melhora significativamente a eficiência operacional, minimizando o desperdício alimentar e otimizando o fluxo de trabalho. Construído com materiais de alta qualidade, oferece durabilidade excepcional e cumpre as rigorosas normas de higiene alimentar, representando um investimento seguro e lucrativo para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Este banho de aquecimento profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É perfeito para manter quentes molhos, sopas, estufados, legumes e outros pratos, viabilizando um serviço contínuo e eficaz, mesmo durante os períodos de maior afluência. A sua capacidade para três cubas Gastronorm GN 1/4-100 mm proporciona uma flexibilidade inigualável no menu e na apresentação culinária.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	300x600x300 mm
Potência Total	1,5 kW
Tensão	230 V
Secções Cabo	3x2,5 H05RNF
Capacidade por Cuba	2,5 L

Característica	Detalhe
Dimensão Cuba	GN 1/4 - 100 (265x162 mm)
Volume	0,18 m <sup>3</sup>
Peso Bruto	18 kg
Compartimentos	3

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Qual a voltagem necessária para este banho-maria?**

R: Este equipamento opera com uma tensão de 230 V, perfeitamente adequada à grande maioria das instalações elétricas comerciais. É um padrão comum para cozinhas profissionais.

**Q: Que tipo de cubas Gastronorm são compatíveis?**

R: É totalmente compatível com três cubas Gastronorm GN 1/4 – 100 mm, apresentando dimensões de 265x162 mm cada. Isto oferece grande versatilidade para diferentes tipos de alimentos.

**Q: É fácil de limpar e manter?**

R: Sim, o design simplificado e os materiais de construção de alta qualidade facilitam a limpeza diária, um aspeto essencial em qualquer ambiente de restauração profissional. A manutenção é mínima e intuitiva.

**Q: Posso utilizar este banho-maria em regime de self-service?**

R: Absolutamente. Este equipamento é uma solução extremamente versátil e ideal para manter múltiplos alimentos quentes em buffets e linhas de self-service. A sua capacidade tripla é um benefício adicional.

**Q: Quais as dimensões exatas deste banho-maria elétrico triplo?**

R: O banho-maria elétrico triplo apresenta dimensões de 300x600x300 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para diversas bancadas de trabalho em cozinhas profissionais. Certifique-se de que dispõe do espaço adequado para a sua perfeita integração e funcionamento.