

# 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



## Banho-Maria Elétrico Duplo Linha 700, 42L - 800 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5700.052	<b>Modelo:</b>	UD5700.052
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	69 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 900 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	UD5700.052
<b>Marca</b>	UDEX

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico duplo de 800 mm da Linha 700 com 42 L de capacidade. Controlo por termostato (30-90°C) e resistências em aço inox para aquecimento eficiente.

## Descricao Completa

### Banho-maria elétrico profissional — Maria Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento profissional da Linha 700 é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha industrial. Concebido para a manutenção contínua da temperatura dos alimentos, garante que os seus pratos são servidos sempre nas condições ideais de consumo, preservando o sabor e a textura. A sua robustez e eficiência fazem dele um aliado indispensável em ambientes de alta exigência.

O sistema de controlo de aquecimento, através de termostato de precisão, permite uma regulação estável da temperatura de serviço, entre os 30°C e os 90°C. As resistências de aço inoxidável, localizadas no compartimento inferior, asseguram uma distribuição uniforme do calor, prolongando a vida útil do aparelho e garantindo um desempenho consistente. A estrutura em chaminé de ferro fundido, resistente a riscos, e o armário inferior com portas adicionam durabilidade, segurança e um espaço de arrumação prático, otimizando a organização da sua área de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, refeitórios, buffets e serviços de catering. Com uma capacidade generosa de 42 litros e um design para duas cubas GN 1/1 + três cubas GN 1/4, permite manter diversos pratos quentes em simultâneo, ideal para situações que exigem máxima eficiência e um serviço de qualidade superior.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x730x900 mm
Secções Cabo	3x4 2 H 05 R NF m3/h
Capacidade Cuba	42 Litros
Dimensões Cuba	1 x GN 1/1x150 - 3 x GN 1/4x150 mm

Característica	Detalhe
Volume	0,75 m <sup>3</sup>
Potência Total	3 kW
Tensão	230 V
Peso Líquido	69 kg
Peso Bruto	79 kg
Dimensões Embalagem	870x880x1170 mm
Temperatura de Operação	30°C a 90°C

## Perguntas Frequentes

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

A: Este banho-maria elétrico duplo da Linha 700 possui dimensões de 800x730x900 mm (largura x profundidade x altura). É importante garantir um espaço adequado para a sua instalação, considerando as folgas para ventilação e acessibilidade para manutenção. As dimensões da embalagem para transporte são 870x880x1170 mm.

### **Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para este equipamento?**

A: Este banho-maria elétrico requer uma tensão de 230 V e possui uma potência total de 3 kW, com secção de cabo 3x4 2 H 05 R NF. Recomenda-se a instalação por um electricista qualificado para assegurar a conformidade com as normas de segurança e o funcionamento adequado do aparelho.

### **Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza do banho-maria elétrico?**

A: Para a manutenção e limpeza, é fundamental desligar o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar. As resistências de aço inoxidável devem ser limpas regularmente para evitar o acúmulo de resíduos. A cuba, com capacidade de 42 L, deve ser esvaziada e limpa após cada utilização com detergentes adequados para equipamentos de cozinha profissional, garantindo a higiene e a durabilidade do aparelho. O gabinete inferior com portas pode ser limpo com um pano húmido.

### **Q: Que tipo de cubas gastronómicas são compatíveis com este banho-maria?**

A: Este banho-maria é compatível com cubas gastronómicas específicas. A sua capacidade permite a utilização de uma cuba GN 1/1x150 mm ou três cubas GN 1/4x150 mm, oferecendo versatilidade na apresentação e organização dos alimentos. Certifique-se de utilizar cubas de aço inoxidável para otimizar o desempenho.

### **Q: Este banho-maria é apropriado para quais tipos de estabelecimentos?**

A: É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e buffets, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a qualidade e apresentação dos pratos.