

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 Linha 900 com Armário 400x900x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.054	Modelo:	UD5900.054
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	55 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5900.054

FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas deste banho-maria elétrico e qual o espaço necessário na cozinha? A: Este banho-maria elétrico possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Para garantir uma correta instalação e ventilação, é aconselhável prever uma margem adicional de, pelo menos, 5 a 10 cm em cada lado., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este banho-maria? A: Este banho-maria opera com uma tensão de 230 V. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com as normas de segurança aplicáveis e que possua uma tomada adequada para esta voltagem e para a potência do equipamento. Recomendamos a consulta de um electricista qualificado para a instalação., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste banho-maria elétrico? A: A limpeza e manutenção são cruciais para a durabilidade do equipamento. A chaminé de ferro fundido esmaltado e o gabinete podem ser limpos com um pano húmido e detergente neutro. As resistências tubulares devem ser limpas regularmente para evitar o acúmulo de resíduos, garantindo o controlo termostático ideal. Recomenda-se a drenagem regular da cuba e a sua lavagem completa. Evite produtos abrasivos., Q: Quais são os acessórios compatíveis ou incluídos com este banho-maria? A: Este banho-maria está preparado para cubas GN, com capacidade para 1 x GN 1/1x150 mm e 1 x GN 1/3x150 mm. As cubas GN não estão incluídas, devendo ser adquiridas separadamente conforme as suas necessidades específicas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

banho-maria elétrico, banho-maria profissional, equipamento cozinha industrial

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15475

Alt Text Imagens

Banho-maria Eletrico Simples Armario

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Banho-maria Eletrico Simples Armario

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos > Banhos-Maria

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Linha 900 > Eletricos, CONFEÇÃO > Linha 900, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRCPE40L40L900E,VTVS9040CPES,HRCPE40L900E

Uso Profissional - Dicas	Utilize sempre água previamente aquecida no enchimento da cuba para reduzir o tempo de arranque e o consumo energético inicial., Mantenha o nível de água acima das resistências tubulares para prevenir falhas técnicas e garantir a uniformidade do calor por convecção., Aproveite a precisão do termóstato para operar a 65-70°C em produtos com ovos ou natas, evitando a coagulação indesejada ou a separação de gorduras., Realize a descalcificação periódica da cuba para manter a eficiência térmica das resistências e prolongar a vida útil do aço inoxidável.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Diretor de F&B de Unidade Hoteleira, Gestor de Cozinha Industrial e Coletividades
Descrição Curta Original	<p>Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos. Gabinete com portas. Controle de aquecimento termostático. Resistências tubulares de aço inoxidável na parte inferior. Temperatura operacional entre 30°C e 90°C.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 400x900x900 mm Secções cabo 3x2,5 2 H05RNF Capacidade Cuba:: 21 L Dimensões: Cuba: 1 x GN 1/1x150 - 1xGN 1/3x150 mm Volume: 0,56 m3 Peso Líquido: - Bruto: 55-65 kg</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCN9004S,HRCNS9004S,HRCN9008S,HRCNS9008S
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Buffet em Hotelaria: Utilizado para manter a continuidade térmica de acompanhamentos e pratos principais durante longos períodos de serviço, garantindo que o primeiro e o último cliente recebam o produto na temperatura regulamentar exigida pelo HACCP., Pass de Cozinha em Restaurantes de Volume: Atua como suporte logístico imediato para a brigada de cozinha, conservando molhos base e bases de sopas prontos a empratar, o que reduz drasticamente os tempos de resposta em picos de pedidos., Catering e Refeitórios Industriais: Ideal para a regeneração suave e manutenção de grandes volumes de alimentos em cubas GN 1/1, aproveitando o armário inferior para o armazenamento organizado de contentores gastronorm sobressalentes.
Uso Profissional - Introdução	O Banho-maria Elétrico da Linha 900 é um componente crítico para a gestão térmica de fluxos de trabalho intensos, projetado para manter a integridade organolética e a segurança higienossanitária de preparações delicadas. Com uma estrutura robusta de 400x900 mm e controlo termostático de precisão até 90°C, este equipamento assegura que molhos, caldos e guarnições permanecem na temperatura de serviço ideal sem o risco de queimar ou desidratar, otimizando a eficiência operacional em cozinhas de alto rendimento.

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional Linha 900 com armário, controlo termostático (30-90°C) e capacidade para 1 Cuba GN 1/1 + 1 GN 1/3.

Descricao Completa

Banho de Água Aquecido — Principais Vantagens

Este equipamento para aquecimento de alimentos, da prestigiada Linha 900, foi concebido para oferecer a máxima eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha profissional sujeitos a elevada exigência. A sua construção robusta, harmonizada com o controlo termostático de aquecimento, assegura a manutenção precisa da temperatura dos alimentos, um fator essencial para a qualidade e segurança alimentar em restaurantes, hotelaria e refeitórios.

Com um módulo inferior integrado, este banho de água profissional proporciona uma solução prática de arrumação adicional, otimizando o seu espaço de trabalho. As resistências tubulares em aço inoxidável garantem um aquecimento uniforme e eficiente, enquanto a chaminé em ferro fundido esmaltado e resistente a riscos confere uma longevidade excepcional ao equipamento, mesmo com utilização intensiva.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste banho-maria elétrico torna-o indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É perfeitamente adequado para restaurantes com grande volume de produção, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes a uma temperatura constante.

Uma solução ideal para sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais, este aparelho de aquecimento garante que os alimentos são servidos sempre na temperatura ideal para satisfazer os clientes e cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar. A sua funcionalidade e fiabilidade impulsionam a eficiência e a qualidade do serviço na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Tensão Elétrica	230 V
Ligação por cabo	3x2,5 2 H05RNF

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	21 Litros
Dimensões Cuba	1x GN 1/1x150 + 1x GN 1/3x150 mm
Volume	0,56 m ³
Peso Líquido	55 kg
Peso Bruto	65 kg
Controlo Temperatura	Termostático
Faixa de Temperatura	30°C a 90°C
Composição Resistências	Tubulares de aço inoxidável na parte inferior
Estrutura	Chaminé de ferro fundido esmaltado resistente a riscos, gabinete com portas

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de cubas Gastronorm deste banho-maria?

Este equipamento permite a utilização de uma cuba GN 1/1x150 mm e uma cuba GN 1/3x150 mm, com uma capacidade total de 21 litros. Esta configuração é ideal para manter diversos alimentos quentes simultaneamente, assegurando flexibilidade no serviço.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo de temperatura é realizado através de um termóstato de precisão, que permite ajustar a faixa operacional entre 30°C e 90°C. Isto garante a conservação ideal dos alimentos, mantendo-os sempre na temperatura de serviço adequada e conforme as normas.

O banho-maria inclui arrumação adicional?

Sim, este modelo dispõe de um armário inferior com portas integrado. É uma solução prática de arrumação e foi concebido para otimizar o espaço na sua cozinha profissional, permitindo guardar utensílios ou louça.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para este banho-maria?

Este banho-maria opera com uma tensão de 230 V. É essencial que a instalação elétrica da sua cozinha esteja em conformidade com as normas de segurança aplicáveis e que possua uma tomada adequada para esta voltagem e para a potência do equipamento. Recomendamos a consulta de um eletricista qualificado para a instalação segura.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste banho-maria elétrico?

A limpeza e manutenção são cruciais para a durabilidade do equipamento. A chaminé de ferro

fundido esmaltado e o gabinete podem ser limpos com um pano húmido e detergente neutro. As resistências tubulares devem ser limpas regularmente para evitar o acúmulo de resíduos, garantindo o controlo termostático ideal. Recomenda-se a drenagem regular da cuba e a sua lavagem completa, evitando sempre produtos abrasivos.