

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 Profissional 3 GN 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	EU1757	Modelo:	N/D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
-------	--------

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto para 3 containers GN 1/3, ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais e buffets. Inclui torneira de despejo.

Banho-Maria Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Mantenha os seus pratos quentes e prontos a servir com o nosso banho-maria elétrico de alta performance. Desenvolvido para cozinhas profissionais, este equipamento garante uma distribuição de calor uniforme, preservando a textura e o sabor dos alimentos. Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, assegura que a sua equipa tem sempre tudo a postos, melhorando a eficiência e a satisfação do cliente.

Aplicações

Este aquecedor de alimentos é perfeito para um buffet de hotel movimentado, para servir sopas e guisados em refeitórios ou para manter acompanhamentos quentes num restaurante movimentado. A sua versatilidade torna-o indispensável em qualquer cozinha onde a temperatura constante dos alimentos é crucial para o bom funcionamento.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	3 containers GN 1/3 (incluídos)
Tampas	Sim, para cada container
Torneira de despejo	Sim
Peso Bruto	11 kg
Potência Elétrica	1200W
Voltagem	230V/50Hz
Dimensões Externas (CxLxA)	595x350x280mm