

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Profissional 4x GN 1/4 - 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHBM-1/4	Modelo:	BM-1/4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	340 x 570 x 260 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BM-1/4
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional com capacidade para 4 tabuleiros GN 1/4. Ideal para manter alimentos quentes com controlo preciso de temperatura. Design robusto em aço inoxidável.

Descrição Completa

banho-maria elétrico — Maria Eléctrico — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento profissional é essencial para qualquer cozinha industrial, permitindo-lhe manter os alimentos na temperatura ideal de serviço. Desenvolvido para oferecer durabilidade e um desempenho consistente, é a solução perfeita para uma apresentação impecável dos seus pratos. A sua conceção em aço inoxidável garante não só uma robustez superior, mas também uma limpeza expedita e uma longa vida útil, tornando-o um investimento inteligente para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

O banho-maria elétrico é versátil e indispensável em ambientes como restaurantes movimentados, hotéis de luxo, cantinas de grande volume, buffets variados, bares e cafetarias. A sua capacidade de manter vários componentes de um prato separados e quentes, como carnes, acompanhamentos e molhos, é crucial para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a satisfação do cliente. A temperatura controlada, entre 50°C e 95°C, preserva a textura e o paladar dos alimentos, elevando a qualidade do serviço prestado.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade GN	4 x GN 1/4
Profundidade Tabuleiros	150 mm
Potência	1,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	340 x 570 x 260 mm
Temperatura Máxima	95°C

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato automático
Esvaziamento	Torneira de escoamento

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este banho-maria ideal?

É perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, buffets, bares e cafetarias, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial.

Qual a profundidade dos tabuleiros Gastronorm incluídos?

Os tabuleiros Gastronorm que acompanham este equipamento têm uma profundidade de 150 mm, ideais para uma variedade de alimentos.

Como é controlada a temperatura do banho-maria?

A temperatura é controlada através de um termóstato automático, que permite uma manutenção eficiente e constante entre 50°C e 95°C.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável de alta qualidade facilita a limpeza rápida e higiénica, e a torneira de escoamento simplifica o esvaziamento da água.

Este equipamento é adequado para manter diferentes tipos de alimentos?

Sim, a possibilidade de usar vários tabuleiros GN permite conservar separadamente diferentes componentes de um prato, como carne, batatas e molhos, sem misturar sabores.