

# 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



## Banho-maria Elétrico GN 1/1 c/ Torneira de Dreno 1000W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE238912	<b>Modelo:</b>	HE238912
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369238912

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE238912

## Descrição Resumida

Dimensões aprox: 340X540X250mm

Peso Líq.: 7,39 Kg.

## Descrição Completa

Garanta que os seus pratos são servidos sempre à temperatura ideal com este banho-maria elétrico compacto, otimizado para recipientes Gastronorm 1/1. Concebido para manter a integridade térmica dos alimentos, este equipamento é indispensável para o serviço contínuo e a preservação da qualidade durante os picos de trabalho em qualquer cozinha profissional. A integração da torneira de dreno simplifica drasticamente as operações de limpeza e esvaziamento, poupando tempo valioso à sua equipa.

### banho-maria elétrico GN 1/1 — Aplicações Profissionais

Ideal para o proprietário de um snack-bar ou roulote que necessita de manter molhos, sopas ou acompanhamentos quentes e prontos a servir com eficiência. Para o Chef de um restaurante de cozinha tradicional portuguesa, é a solução perfeita para a manutenção de feijoadas, caldeiradas ou guisados no buffet de almoço, assegurando uma apresentação impecável e conformidade com as normas HACCP de temperatura. Empresas de catering e cantinas beneficiam da sua portabilidade e fiabilidade para a distribuição de refeições, garantindo a satisfação do cliente.

### maria Elétrico GN 1/1 — Principais Vantagens

A principal vantagem deste banho-maria reside na sua compatibilidade total com tabuleiros Gastronorm 1/1, uma padronização universal que maximiza a flexibilidade da sua cozinha. A potência de 1000W assegura um aquecimento rápido e uniforme, essencial para evitar flutuações de temperatura que comprometam a segurança alimentar. A torneira de dreno integrada é um diferencial chave, facilitando a limpeza pós-serviço e minimizando o tempo de inatividade, contribuindo para uma maior produtividade diária.

## Características Técnicas

<b>Tensão</b>	230V
<b>Potência</b>	1000W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	576x334x241mm
<b>Compatibilidade GN</b>	GN 1/1
<b>Peso Líquido</b>	7.39 Kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que este banho-maria suporta?

Este banho-maria foi concebido para um tabuleiro Gastronorm 1/1. No entanto, pode utilizar divisórias para acomodar múltiplos tabuleiros GN de dimensões menores, como 1/2, 1/3 ou 1/4, conforme as suas necessidades específicas.

### Como é feita a regulação da temperatura neste equipamento?

O equipamento possui um termóstato que permite ajustar a temperatura de forma precisa. Esta funcionalidade é crucial para manter os alimentos dentro das zonas de segurança alimentar, cumprindo as diretrizes HACCP para serviço de buffet e confeção.

### Este banho-maria é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado?

Sim, com dimensões de 576x334x241mm, é um modelo compacto, ideal para bancadas em cozinhas de menor dimensão, food trucks ou áreas de buffet onde o espaço é um fator crítico, sem comprometer a funcionalidade.

### A torneira de dreno facilita a limpeza? Como funciona?

Sim, a torneira de dreno integrada simplifica muito a limpeza. Permite esvaziar a água do banho-maria de forma rápida e segura após o uso, evitando o levantamento e transporte de equipamentos pesados cheios de água quente. ?

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

Este banho-maria funciona a 230V com uma potência de 1000W. Requer uma tomada elétrica compatível e é aconselhável que a instalação elétrica da sua cozinha profissional suporte a carga para um funcionamento seguro e eficiente do equipamento.