

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Vitrine de Quentes Banho-Maria BM-5 (5 GN 1/2)

Informacoes do Produto

SKU:	EU3144	Modelo:	3144
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3144
---------------	------

Descricao Resumida

Vitrine de quentes profissional com sistema banho-maria, ideal para manter alimentos quentes. Construção em aço inoxidável, capacidade para 5 cubas GN 1/2 e estrutura ajustável. Perfeita para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

vitrine de quentes banho-maria — Vitrine de Quentes — Principais Vantagens

Esta vitrine de quentes profissional é a solução ideal para manter os seus alimentos à temperatura perfeita, realçando a sua apresentação e frescura. Construída integralmente em aço inoxidável 201, garante robustez e durabilidade, características essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design versátil, com estrutura livremente ajustável, permite adaptá-la facilmente a diferentes espaços e necessidades do seu estabelecimento, seja um restaurante, cafetaria ou serviço de catering. O sistema de banho-maria assegura um aquecimento suave e uniforme, evitando que os pratos sequem ou queimem, o que se traduz numa experiência gastronómica superior para os seus clientes.

Com capacidade para cinco cubas Gastronorm 1/2, a sua linha de buffet foi concebida para maximizar a eficiência e a capacidade de exposição. Este expositor de quentes integra um sistema de drenagem de água com torneira, facilitando a limpeza e manutenção diárias, um aspeto fundamental para a higiene e operação contínua. A ausência de elementos complexos e a sua construção pensada para o uso diário, fazem desta vitrine aquecida a escolha acertada para otimizar a experiência do cliente e a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Esta vitrine de quentes BM-5 foi desenvolvida para uma ampla gama de aplicações em contextos onde a manutenção da temperatura e a apresentação dos alimentos são cruciais. É perfeita para buffets de hotel e self-service, onde a variedade e o constante acesso a pratos quentes são uma prioridade. Em restaurantes, esta estufa aquecida pode ser utilizada como um balcão de quentes para a exposição de especialidades ou para manter acompanhamentos prontos a servir durante os picos de serviço. Além disso, é uma excelente opção para empresas de catering e eventos, permitindo o transporte e a manutenção da qualidade dos alimentos durante longas horas. A sua versatilidade torna-a adequada também para refeitórios corporativos, escolas e hospitais, onde a padronização e eficiência são valorizadas, garantindo sempre que os alimentos se mantêm saborosos e apetitosos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável 201
Sistema de Aquecimento	Banho-maria
Drenagem	Torneira para escoamento de água
Estrutura	Livremente ajustável
Capacidade de cubas (incluídas)	5 GN 1/2 (fundo 100mm) c/ tampas
Dimensões	1435 x 350 x 315 mm
Peso	20 Kg
Potência	1800 W