

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 de Bancada, Cuba GN 2/3, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU6352D	Modelo:	6352D
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	6352D
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada em aço inoxidável com cuba GN 2/3. Temperatura regulável de 30-90°C. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento é uma solução robusta e versátil para a sua cozinha profissional. Projetado para manter os alimentos quentes à temperatura ideal, este **marmita** garante que a sua ementa diária esteja sempre pronta a servir, com a qualidade e sabor inalterados. Extremamente durável e construído para o uso contínuo, é um investimento inteligente para qualquer negócio de restauração que exige eficiência e fiabilidade.

Aplicações

Este banho-maria elétrico é indispensável em diversos contextos profissionais. É perfeito para restaurantes com serviço de buffet, onde é crucial manter pratos quentes durante longos períodos. Ideal para serviços de catering, cantinas e refeitórios, garantindo que sopas, guisados e molhos sejam servidos à temperatura perfeita. A sua versatilidade permite que também seja utilizado em pastelarias e snack-bares para manter recheios e coberturas quentes, tornando-o um **equipamento de confeitaria** multifuncional para a sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Tipo de Instalação	Sob bancada
Alimentação	Elétrica
Potência	1 kW

Característica	Detalhe
Tensão	220 V / 50 Hz
Rango de Temperatura	30 °C – 90 °C
Capacidade da Cuba	GN 2/3
Tipo de Cuba	Monobloco em aço inoxidável
Sistema de Evacuação	Grifo frontal
Patas Ajustáveis	Sim
Dimensões (mm)	400 x 630 x 300
Peso líquido	17 kg
Volumen	0,11 m ³