

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 Eléctrico com Móvel Linha 900, GN 1/1, 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU9345E	Modelo:	9345E
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	9345E
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada da Linha 900, com capacidade para 1 tabuleiro GN 1/1. Conectividade a água para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico Linha 900 — Maria Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a robustez do nosso banho-maria elétrico, parte integrante da prestigiada Linha 900. Este equipamento foi concebido para manter os seus pratos e alimentos sempre à temperatura ideal, garantindo a qualidade e o sabor em qualquer serviço. Ideal para cozinhas profissionais exigentes, a funcionalidade termostática permite um controlo preciso da temperatura, assegurando que cada porção é servida na perfeição. A construção em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma estética que se integra harmoniosamente em qualquer ambiente de restauração.

Equipado com uma válvula de drenagem e uma válvula de ingresso de água, este recetáculo térmico destaca-se pela sua facilidade de manuseamento e higiene. A sua capacidade para um tabuleiro GN 1/1 oferece versatilidade na apresentação e no serviço, permitindo-lhe gerir eficazmente o fluxo de trabalho na sua cozinha. A manutenção é simplificada graças ao design intuitivo, traduzindo-se em menos tempo de limpeza e mais tempo dedicado ao que realmente importa: a confeção de refeições memoráveis para os seus clientes.

Aplicações

Este aquecedor de alimentos é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis que oferecem buffets diários, até cantinas e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quentes e prontas a servir. A sua versatilidade permite utilizá-lo para sopas, molhos, legumes cozidos, massas ou qualquer outro prato que beneficie de um aquecimento suave e constante. A Linha 900 garante que este banho-maria se alinha perfeitamente com outros equipamentos de cozinha industrial, criando uma linha de confeção coesa e eficiente.

Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável
Controlo Temperatura	Termostático, 90 a 185°C

Drenagem	Válvula de drenagem integrada
Abastecimento de Água	Válvula de ingresso de água
Capacidade	1 peça GN 1/1 (não incluída)
Peso	43 Kg