

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Elétrico de Bancada GN 1/1 - OPE 4070

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU5054	<b>Modelo:</b>	5054
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	5054
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada, ideal para buffet e self-service. Mantém alimentos quentes até 90 °C, compatível com GN 1/1. Perfeito para restaurantes e hotéis.

## Descricao Completa

### Banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este sistema de aquecimento é crucial para qualquer cozinha profissional, garantindo que os seus pratos se mantêm na temperatura ideal de serviço. Essencial para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este **banho-maria** foi projetado para oferecer a máxima eficiência e higiene. A sua construção robusta e funcionalidade intuitiva asseguram uma conservação perfeita dos alimentos, preservando o sabor e a textura por mais tempo, enquanto otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este modelo destaca-se pela facilidade de utilização e manutenção, tornando-o um parceiro indispensável para o sucesso das suas operações diárias.

### Aplicações

Este aquecedor de alimentos é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos e situações, desde buffets em hotéis de grande envergadura até serviços de self-service em refeitórios empresariais e cafetarias. A sua capacidade de manter os alimentos quentes e prontos a servir faz dele uma escolha excelente para a exposição de sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais, garantindo que os seus clientes desfrutem de refeições sempre frescas e apetitosas. É particularmente útil em eventos de catering e em cozinhas com elevado volume de produção, onde a consistência da temperatura é fundamental para a qualidade dos alimentos servidos. A compatibilidade com tabuleiros Gastronorm padrão GN 1/1 confere-lhe grande versatilidade.

### Características Técnicas

Potência	1 kW
Tensão de Alimentação	230 V / NPE
Dimensões (LxPxA)	400x700x280 mm

<b>Peso</b>	12 kg
<b>Controlo</b>	Termostato ajustável com segurança integrada
<b>Compatibilidade</b>	Contentores Gastronorm padrão GN 1/1
<b>Certificação</b>	CE