

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico para GN 2/3 com Capacidade de 1,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMP6SE010	Modelo:	EMP6SE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	19 kg	Dimensões:	400 x 635 x 285 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMP6SE010

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional de 1,5 kW, ideal para manter alimentos quentes. Construção robusta em inox, controlo termostático e cuba de fácil limpeza.

Descricao Completa

Este equipamento profissional, concebido para o setor de hotelaria e restauração, é a solução ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir com a máxima eficiência. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, tornando-o um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional. Com controlo termostático preciso e indicadores de funcionamento, a gestão da temperatura é intuitiva e segura, assegurando a qualidade dos pratos servidos.

banho-maria profissional — Maria — Principais Vantagens

O aquecedor de alimentos em banho-maria destaca-se pela sua capacidade de preservar a temperatura ideal dos pratos sem os ressequecer, um fator crucial em serviços de buffet e refeitórios. A cuba embutida, com cantos arredondados, facilita a limpeza e manutenção dos mais elevados padrões de higiene. A resistência elétrica blindada proporciona um aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para a eficiência energética e operacional do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Amplamente utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e buffets, este dispositivo de manutenção de temperatura é perfeito para uma vasta gama de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais e acompanhamentos. A sua compatibilidade com vários formatos de cubas Gastronorm permite uma grande flexibilidade na organização do serviço, adaptando-se às necessidades específicas de cada ementa. Pode ser montado sobre um móvel base com portas, otimizando o espaço na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de trabalho, painéis laterais e comandos	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo de temperatura	Termostato (90 a 185°C) e termostato de segurança
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Drenagem	Equipada com torneira de esvaziamento
Capacidade das cubas	GN 2/3 + 2x (GN 1/6)
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Peso	19 kg
Dimensões (AxFxH)	400x635x285 mm

Perguntas Frequentes

Qual é o material de construção principal deste banho-maria?

Este banho-maria é integralmente construído em aço inoxidável, tanto na sua estrutura quanto nos painéis e chaminés, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

As cubas Gastronorm estão incluídas com o equipamento?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas na compra deste banho-maria, permitindo-lhe seleccionar as que melhor se adaptam às suas necessidades.

Como é feito o aquecimento e o controlo da temperatura?

O aquecimento é realizado por resistências elétricas blindadas em aço inoxidável. O controlo da temperatura é termostático, ajustável de 90 a 185°C, e inclui um termostato de segurança para prevenir sobreaquecimento.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba embutida possui cantos arredondados e é fixada por soldadura contínua, o que facilita significativamente as operações de limpeza e saneamento. Além disso, a presença de uma torneira de esvaziamento simplifica a drenagem.

Onde este banho-maria pode ser instalado?

Este equipamento foi desenvolvido para montagem em superfícies ou para ser integrado em móveis base com portas, oferecendo flexibilidade de instalação em diversas configurações de cozinhas profissionais e áreas de serviço.