

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 Sobremesa 1 Cuba GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBME74T	Modelo:	MBME74T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	310 x 510 x 160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBME74T

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de sobremesa, ideal para manter alimentos quentes. Cuba GN 1/1 em aço inoxidável e controlo termostático preciso.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Mantenha os seus alimentos na temperatura ideal de serviço com este banho-maria elétrico de sobremesa, uma solução eficiente para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebido com uma cuba em aço inoxidável AISI 304 18/10, este equipamento garante durabilidade e facilidade de limpeza. O aquecimento elétrico através de resistências blindadas externas à cuba assegura uma distribuição uniforme do calor e um controlo preciso da temperatura por termostato. Ideal para manter sopas, molhos, guisados e outros pratos quentes perfeitamente conservados e prontos a servir.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes e cafés a refeitórios e serviços de catering. A sua construção robusta e design compacto permitem uma integração fácil em bancadas existentes, otimizando o espaço de trabalho. É particularmente útil para buffets e self-service, onde a manutenção constante da temperatura dos alimentos é crucial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Capacidade Cuba	GN 1/1 (Cubetas não incluídas)
Potência Resistências	1 x 1,5 kW
Potência Total	1,5 kW
Voltagem	230 V
Dimensões Cuba	310x510x160 mm (altura)
Dimensões Globais	400x714x250 mm (altura)
Peso	20 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade da cuba deste banho-maria?

Este modelo de banho-maria elétrico possui uma cuba com capacidade para recipientes Gastronorm 1/1, proporcionando versatilidade no tipo e quantidade de alimentos a aquecer. As cubetas GN não estão incluídas, permitindo a personalização conforme as suas necessidades.

Que tipo de alimentação elétrica é necessária para este equipamento?

O banho-maria opera com uma voltagem de 230 V, sendo adequado para a maioria das instalações elétricas padrão em cozinhas profissionais na Europa. Certifique-se de que a tomada e o circuito elétricos são compatíveis com a potência total de 1,5 kW para um funcionamento seguro.

É fácil controlar a temperatura dos alimentos?

Sim, o equipamento integra um termostato que permite um controlo preciso e constante da temperatura, garantindo que os alimentos se mantêm quentes sem cozedura excessiva ou secagem. As resistências blindadas externas contribuem para uma manutenção estável do calor.

Posso utilizar este banho-maria em qualquer tipo de superfície?

Este banho-maria foi concebido para ser um equipamento de sobremesa, ideal para ser colocado em bancadas de trabalho estáveis e resistentes ao calor. As suas dimensões compactas facilitam a integração em diferentes configurações de cozinha, mas é crucial garantir uma superfície plana e segura.

O aço inoxidável da cuba é resistente e higiénico?

A cuba é fabricada em aço inoxidável AISI 304 18/10, um material de alta qualidade amplamente reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão e facilidade de higienização. A superfície prensada e com soldadura contínua minimiza os pontos de acumulação de sujidade, assegurando elevados padrões de higiene na sua cozinha.