

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Eléctrico para 3 Cubas GN1/4

Informacoes do Produto

SKU:	CHEB604	Modelo:	EB604
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	13 kg	Dimensões:	400 x 600 x 265 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EB604

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional para 3 cubas GN1/4 em aço inoxidável. Controle termostático e torneira de vaziamto para restauração e *catering*.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional é a solução ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir em qualquer momento. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em cozinhas profissionais e serviços de *catering*. O sistema de aquecimento elétrico blindado oferece um controle preciso da temperatura, assegurando que os alimentos permaneçam nas condições ideais de consumo, sem sobreaquecer ou arrefecer.

A cuba embutida com cantos arredondados foi concebida para otimizar as operações de higiene e manutenção, prevenindo a acumulação de resíduos. A torneira de vaziamto integrada facilita a drenagem da água, tornando a limpeza pós-serviço mais rápida e eficiente. Equipamento versátil e adaptável, perfeito para qualquer ambiente onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial e a eficiência operacional uma prioridade. É a sua escolha inteligente para um desempenho contínuo e fiável.

Aplicações Profissionais

O banho-maria elétrico é indispensável em buffets, refeitórios, hotéis e restaurantes, onde manter os alimentos à temperatura correta é fundamental para a segurança alimentar e satisfação do cliente. É igualmente apropriado para serviços de *catering* e eventos que requerem uma solução portátil e eficaz para a conservação da temperatura dos pratos. A sua capacidade para três cubas GN1/4 (não incluídas) permite servir vários pratos em simultâneo, otimizando o espaço e a apresentação da sua ementa, facilitando a logística e melhorando a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Plano de trabalho e painéis	Aço inoxidável
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável

Característica	Detalhe
Controlo de temperatura	Termostático de 90 a 185°C e termostato de segurança
Capacidade	3 cubas GN1/4 (não incluídas)
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Drenagem	Torneira de esvaziamento integrada
Potência	0,8 kW
Tensão	230 V
Peso	13 kg
Dimensões (AxFxH)	400x600x265 mm

Perguntas Frequentes

Este banho-maria inclui as cubas Gastronorm?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente para complementar este equipamento. Recomendamos cubas GN1/4 para o melhor ajuste.

Qual é a temperatura máxima que este banho-maria pode atingir?

Este equipamento possui um controlo termostático que permite ajustar a temperatura entre 90°C e 185°C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes de forma segura.

É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, a cuba embutida com cantos arredondados e a torneira de vaziamto foram projetadas para facilitar a limpeza e garantir a máxima higiene com o mínimo esforço.

Este banho-maria é adequado para uso em *catering*?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e dimensões compactas, este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, incluindo serviços de *catering* e buffets.

Posso montar este banho-maria sobre qualquer superfície?

Sim, pode ser montado sobre uma bancada ou um móvel base com portas, oferecendo flexibilidade na sua utilização e integração na sua cozinha profissional.