

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Eléctrico GN1/1 Linha 900 Istanbul

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLS9SE010	<b>Modelo:</b>	EMPPLS9SE010
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	43 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 900 x 800 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLS9SE010

### Descricao Resumida

Mantenha os seus alimentos quentes e seguros com o Banho-Maria Elétrico GN1/1 Linha 900 Istanbul, ideal para cozinhas profissionais e buffets.

## Descricao Completa

### banho-maria elétrico — Maria Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para manter alimentos à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. É uma solução essencial para estabelecimentos como restaurantes, cantinas e serviços de catering, onde a consistência da temperatura é crucial para a qualidade dos pratos servidos. O seu design pensado ao pormenor facilita a integração em diversas linhas de confeção, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na cozinha.

A segurança e a higiene são prioridades, com controlos precisos que previnem o sobreaquecimento e facilitam a limpeza. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, características indispensáveis num ambiente de cozinha profissional. Além disso, a sua configuração permite uma utilização intuitiva, contribuindo para a eficiência diária da sua equipa.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. Pode ser utilizado para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais a uma temperatura constante e segura durante o serviço, quer seja num buffet, linha de self-service ou evento de catering. A sua adaptabilidade a cubas Gastronorm permite flexibilidade no tipo e quantidade de alimentos a serem aquecidos. Facilita, assim, a preparação antecipada de refeições, permitindo que os chefs se concentrem noutras tarefas sem comprometer a qualidade do serviço. É um complemento valioso para qualquer cozinha que procure otimizar a manutenção de pratos quentes.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Uso	Profissional
Potência	2,5 kW
Tensão	230 V

Material	Aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostático, 90 a 185°C
Termostato de Segurança	Sim
Cuba	Embutida, cantos arredondados, soldadura contínua
Torneira de Vazio	Sim
Capacidade	Cubas GN1/1 (NÃO incluídas)
Dimensões (LxPxA)	400x900x800 mm
Peso	43 kg
Linha	900 Istanbul

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este equipamento inclui cubas Gastronorm?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas. O equipamento está preparado para as receber, mas devem ser adquiridas separadamente conforme as suas necessidades específicas.

### 2. Qual é a gama de temperatura de funcionamento?

O controlo termostático permite uma regulação da temperatura entre 90°C e 185°C, ideal para manter uma vasta variedade de alimentos quentes com segurança.

### 3. É fácil de limpar?

Sim, a cuba é embutida com cantos arredondados e fixada com soldadura contínua, o que facilita extremante as operações de limpeza e saneamento.

### 4. Consigo instalar este banho-maria sobre quais tipos de móveis?

Este banho-maria pode ser montado sobre um móvel base com portas, proporcionando uma solução de arrumação e integração perfeita na sua cozinha profissional.

### 5. Que tipo de ligações elétricas são necessárias para este equipamento?

Este modelo requer uma ligação elétrica de 230V, sendo importante verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição.