

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 Elétrico Sobremesa 2x GN 1/1 - Linha 700

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | CHEMPPLS7SE020 | Modelo: | EMPPLS7SE020 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 40 kg | Dimensões: | 800 x 730 x 300 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMPPLS7SE020 |

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de sobremesa com capacidade para 2 cubas GN 1/1. Estrutura em aço inoxidável, controlo termostático de 90 a 185°C.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional é uma solução robusta e versátil para a manutenção de alimentos quentes em cozinhas comerciais. Concebido com uma estrutura resistente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de ritmo acelerado.

O aquecimento elétrico através de resistências blindadas em aço inoxidável assegura uma distribuição uniforme do calor, mantendo os alimentos na temperatura ideal de serviço. O controlo termostático permite ajustar o calor entre 90 e 185°C, proporcionando total flexibilidade para diversos tipos de pratos.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer cozinha profissional que necessite manter grandes quantidades de alimentos quentes durante períodos prolongados. A capacidade para duas cubas Gastronorm 1/1 (não incluídas) oferece uma excelente adaptabilidade para servir diferentes iguarias simultaneamente. Pode ser montado sobre um móvel base com portas, otimizando o espaço e a organização na sua área de confeção. Um bom equipamento de aquecimento é crucial em cozinhas de grande volume para a satisfação do cliente e eficiência operacional.

Características Técnicas

| | |
|---|--|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Plano de Trabalho, Painéis Laterais, Pannel de Comandos e Chaminés | Aço inoxidável |
| Aquecimento | Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável |
| Controlo de Temperatura | Termóstato de 90 a 185°C e termóstato de segurança |

| | |
|--------------------------|---|
| Cuba | Embutida, com esquinas arredondadas, fixadas com soldadura contínua |
| Torneira de Vazio | Sim |
| Cubas Gastronorm | Não incluídas |
| Montagem | Pode ser montado sobre um móvel base com portas |
| Fundo | 700 mm |
| Capacidade Cubas | 2 - GN 1/1 |
| Potência | 3,0 kW |
| Tensão | 230 V |
| Peso | 40 kg |
| Dimensões (AxFxH) | 800x730x300 mm |

Perguntas Frequentes

Para que é utilizado este equipamento de banho-maria?

Este banho-maria elétrico de superfície foi concebido para manter uma variedade de alimentos quentes e prontos a servir em ambientes de restauração profissional, como buffets e cantinas, garantindo a qualidade e temperatura ideal dos pratos.

Quais os tipos de cubas Gastronorm que posso utilizar?

O equipamento é compatível com duas cubas Gastronorm 1/1, sendo possível a combinação de outras dimensões menores que totalizem essa mesma capacidade, permitindo grande flexibilidade na apresentação dos alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a cuba embutida com esquinas arredondadas, fixadas com soldadura contínua, facilitam imenso as operações de limpeza e garantem a máxima higiene, conforme exigido em cozinhas profissionais.

Qual a faixa de temperatura que posso configurar?

O controlo termostático permite uma regulação precisa da temperatura, variando entre 90°C e 185°C. Esta amplitude assegura que os alimentos são mantidos na temperatura de serviço ideal, com um termóstato de segurança adicional.

Posso instalar este banho-maria sobre qualquer superfície?

Embora seja um modelo de sobremesa, é robusto e está concebido para ser uma peça autossuficiente em qualquer bancada estável. Pode ser montado sobre um móvel base com portas,

otimizando o espaço e mantendo a sua cozinha organizada.