

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: 03/07/2026

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.