

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico Sobremesa GN1/1 1,5kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7SE010	Modelo:	EMPPLS7SE010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	24 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7SE010

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e prontos a servir com este banho-maria elétrico de sobremesa GN1/1, ideal para cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de bancada é uma solução eficiente e fiável para manter os seus alimentos à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. Concebido para uso profissional, este equipamento de aquecimento é fundamental em qualquer cozinha industrial que necessite de servir refeições quentes por longos períodos.

A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto o design permite uma limpeza rápida e eficaz. A versatilidade do modelo de sobremesa facilita a sua integração em diferentes balcões e linhas de serviço, otimizando o espaço de trabalho na sua cozinha. Adicionalmente, possui controlo termostático preciso para evitar o sobreaquecimento e manter a consistência desejada nos alimentos.

Banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável para máxima higiene e longevidade.
- Aquecimento rápido e uniforme com resistências elétricas blindadas em aço inoxidável.
- Controlo termostático ajustável para manutenção precisa da temperatura.
- Cuba embutida de esquinas arredondadas para uma limpeza simplificada.
- Torneira de esvaziamento integrada para facilitar a drenagem e manutenção.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e buffets. Perfeito para manter sopas, molhos, acompanhamentos e outros pratos quentes prontos a servir durante todo o período de serviço, assegurando satisfação e segurança alimentar. A sua versatilidade permite que o integre facilmente em zonas de self-service ou em linhas de produção de alimentos onde a eficiência e a manutenção da temperatura são cruciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável

Material dos Paineis	Aço inoxidável (plano de trabalho, painéis laterais, comandos, chaminés)
Aquecimento	Resistências elétricas blindadas em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termostato de 90 a 185°C e termostato de segurança
Cuba	Embutida, esquinas arredondadas, soldadura contínua
Torneira	Vaciado
Cubas Gastronorm	Não incluídas
Fundo	700 mm
Capacidade de cubas	GN1/1
Potência	1,5 kW
Tensão	230 V
Peso	24 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Este banho-maria é adequado para quais tipos de recipientes?

Este banho-maria elétrico é projetado para acomodar cubas Gastronorm GN1/1, embora as cubas em si não estejam incluídas na compra do equipamento. Poderá utilizar os seus próprios recipientes GN ou adquiri-los separadamente para se ajustarem perfeitamente à cuba embutida.

Qual a faixa de temperatura que o equipamento pode manter?

O aparelho possui um controlo termostático que permite manter temperaturas entre 90 a 185°C. Esta amplitude é ideal para conservar uma vasta gama de alimentos quentes, desde molhos delicados a pratos mais robustos, com total segurança.

A limpeza do banho-maria é fácil e rápida?

Sim, a limpeza deste banho-maria é bastante simples devido à sua construção em aço inoxidável e à cuba embutida com esquinas arredondadas e soldadura contínua. Estas características minimizam o acúmulo de sujidade e facilitam a higienização após cada utilização, garantindo os padrões de limpeza.

Este modelo pode ser utilizado em qualquer bancada de cozinha?

Como um modelo de sobremesa, este banho-maria foi concebido para ser colocado em bancadas ou bases de apoio, incluindo móveis base com portas. As suas dimensões compactas permitem uma

integração flexível em diversas configurações de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível.

Quais os benefícios de ter um termostato de segurança?

O termostato de segurança é uma característica crucial que protege o equipamento e os alimentos contra o sobreaquecimento. Garante que, caso a temperatura exceda os limites definidos, o sistema desliga automaticamente, prevenindo danos e mantendo a integridade dos alimentos.