

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Móvel Elétrico 3xGN1/1

Informações do Produto

SKU:	UD2098.766	Modelo:	2098.766
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	665 x 1145 x 850 cm

Especificações

Marca	UDEX
Modelo	2098.766

Descrição Resumida

Mantenha os seus pratos quentes e prontos a servir com este banho-maria móvel. Capacidade 3xGN1/1, ideal para buffets e catering.

Descrição Completa

Banho-maria móvel — Maria Móvel — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional é a solução ideal para manter os seus pratos à temperatura perfeita durante eventos, buffets ou serviços de catering. Fabricado com materiais de alta qualidade para durabilidade e fácil higienização, garante que a comida permaneça quente e pronta a servir,

preservando o sabor e a textura. A sua estrutura ergonómica com rodas facilita a mobilidade na cozinha ou sala de eventos, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência do serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes com serviço de buffet, hotéis, empresas de catering e refeitórios. A capacidade para três recipientes GN 1/1 permite servir uma variedade de pratos simultaneamente, desde sopas e molhos a guarnições e acompanhamentos, tornando-o perfeito para qualquer tipo de ementa. A facilidade de movimentação proporciona flexibilidade no planeamento de eventos e na organização do espaço de serviço.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	665x1145x850
Capacidade (GN)	3xGN1/1
Potência (kW)	2,1
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total deste equipamento?

Este equipamento tem capacidade para três tabuleiros Gastronorm 1/1, o que permite o aquecimento de grandes volumes de alimentos de forma eficiente. É ideal para buffets e serviços de catering com diversas opções de menu.

É fácil de transportar para diferentes locais?

Sim, o design deste aquecedor integra um carro robusto com rodas, facilitando o transporte seguro e estável entre diferentes áreas da cozinha ou para serviços externos, como eventos e feiras.

Como se realiza a manutenção e limpeza?

A sua construção em aço inoxidável assegura uma limpeza simples e rápida. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos para preservar a integridade do material e prolongar a vida útil do equipamento.

Pode ser utilizado para qualquer tipo de alimento?

Este equipamento é adequado para manter uma vasta gama de alimentos quentes, desde sopas e molhos a pratos mais elaborados. É essencial garantir que os alimentos são pré-cozinhados antes de serem colocados no banho-maria.

Quais os requisitos de energia para este modelo?

Funciona com uma tensão de 230V e tem uma potência de 2,1 kW, sendo compatível com as

tomadas elétricas padrão na maioria das cozinhas profissionais. Verifique sempre a compatibilidade da instalação elétrica antes de utilizar o aparelho.