

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Eléctrico GN 1/1 Profissional Aço Inoxidável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CSCBM1	<b>Modelo:</b>	CBM1
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630000345

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CBM1
<b>EAN</b>	3611630000345

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em aço inoxidável, com capacidade GN 1/1 e termóstato de 5 níveis de temperatura. Ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais e buffets.

## Descrição Completa

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

Este equipamento para aquecimento de alimentos é a solução ideal para manter os seus pratos à temperatura perfeita, garantindo que os clientes desfrutam de refeições quentes e saborosas. Construído em aço inoxidável, este aparelho de aquecimento bain-marie oferece durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente de cozinha profissional. A regulação precisa da temperatura, com termóstato de 5 níveis até 90 °C, permite-lhe manter uma vasta gama de alimentos na condição ideal. Para além disso, a segurança está assegurada por um termóstato integrado que previne o sobreaquecimento, protegendo o seu investimento e a sua equipa.

### Aplicações

Este aquecedor de alimentos é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, como as de hotéis, restaurantes, catering, e bufetes. É ideal para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais quentes durante períodos prolongados, sem queimar ou ressequeir os alimentos. A sua versatilidade permite que seja utilizado em restaurantes de serviço à la carte que necessitem de ter componentes quentes prontos a servir, ou em cantinas e refeitórios para assegurar um fluxo contínuo de pratos quentes aos seus clientes. É uma adição valiosa para qualquer zona de serviço onde a manutenção da temperatura seja crucial.

### Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade	GN 1/1 (150 mm de profundidade)
Regulação de Temperatura	Termóstato com 5 níveis (0 °C a 90 °C)
Segurança	Termóstato de segurança contra sobreaquecimento
Potência	1200 W

<b>Característica</b>	<b>Especificação</b>
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	338 x 540 x 248 mm
Peso	8 kg