

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico 2x GN 1/2 Aço Inox Termostato

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBM2	Modelo:	CBM2
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630000352

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBM2
EAN	3611630000352

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes. Inclui 2 recipientes GN 1/2 com tampa e termóstato com 5 níveis de temperatura.

Descrição Completa

Banho-maria elétrico profissional — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos é uma solução de excelência para manter pratos quentes à temperatura ideal, garantindo a sua integridade e sabor. Construído em aço inoxidável, este equipamento não só assegura a durabilidade e resistência necessárias para os ambientes desafiadores das cozinhas profissionais, como também facilita a limpeza e a manutenção de padrões de higiene rigorosos. Com uma capacidade versátil, inclui dois recipientes GN 1/2 com tampa, permitindo uma organização eficiente dos alimentos e um serviço impecável. A sua funcionalidade e design compacto tornam-no indispensável em qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e eficiência no serviço de refeições.

O aparelho dispõe de um termóstato ajustável com cinco níveis de temperatura, variando entre 0 °C e 90 °C, o que confere um controlo preciso sobre o aquecimento dos alimentos. Esta flexibilidade é crucial para adaptar o calor às diferentes necessidades de cada prato, desde manter sopas cremosas a guisados robustos. Adicionalmente, incorpora um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e os alimentos de danos. A potência de 1200 W e a ligação a 230 V garantem um desempenho robusto e energeticamente eficiente, ideal para o uso contínuo em restaurantes, bufetes e cafetarias.

Aplicações

Este banho-maria elétrico é versátil e altamente eficaz para diversas configurações, sendo ideal para:

- **Restaurantes e Hotelaria:** Perfeito para manter molhos, acompanhamentos e pratos principais quentes durante o serviço de ementa ou em eventos de catering.
- **Bufetes e Cantinas:** Essencial para servir uma variedade de alimentos quentes, garantindo que os clientes desfrutem das refeições à temperatura ideal.
- **Snack-Bares e Cafetarias:** Ideal para manter as suas especialidades quentes, como tostas, pizzas ou bolos salgados, sempre prontas a servir de forma rápida e eficiente.

- **Cozinhas Profissionais:** Uma ferramenta valiosa para chefs que precisam de manter vários componentes do prato quentes enquanto finalizam outras preparações.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	2x GN 1/2 (compatível com GN 1/1 até 150mm de profundidade)
Recipientes Incluídos	2 recipientes GN 1/2 com tampa
Controlo de Temperatura	Termóstato com 5 níveis de 0 °C a 90 °C
Segurança	Termóstato de segurança contra sobreaquecimento
Potência	1200 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	338 x 540 x 248 mm
Peso	10,3 kg