

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico GN 1/1 c/ Torneira Drenagem

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMV1B200	Modelo:	CBMV1B200
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630017831

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMV1B200
EAN	3611630017831

Descricao Resumida

Mantenha os seus alimentos quentes e prontos a servir com este banho-maria elétrico profissional em aço inoxidável, ideal para tabuleiros GN 1/1.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor profissional é um equipamento essencial para qualquer cozinha industrial, permitindo manter os alimentos quentes à temperatura ideal de serviço. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e fácil higiene, características cruciais em ambientes de restauração movimentados. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 com 200 mm de profundidade e o termóstato ajustável de 40 °C a 90 °C asseguram versatilidade para diversas preparações culinárias, desde sopas a molhos, sempre prontos para servir.

A segurança é uma prioridade, por isso o aparelho integra um termóstato de proteção contra sobreaquecimento, proporcionando tranquilidade durante o uso intensivo. A inclusão de uma torneira de drenagem simplifica a manutenção e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência operacional no seu negócio. Com um design compacto e funcional, este equipamento é uma solução prática e fiável para manter a qualidade dos seus pratos e otimizar os seus serviços de catering.

Aplicações

O aquecedor de comida é ideal para uma vasta gama de contextos em cozinhas profissionais. É perfeitamente adequado para restaurantes, onde pode manter pratos principais e acompanhamentos quentes durante o serviço de ementa. Em buffets de hotel ou refeitórios, garante que grandes volumes de alimentos permaneçam saborosos e com a temperatura adequada para os comensais. É também uma escolha excelente para empresas de catering, eventos e cantinas, oferecendo uma solução eficaz para a conservação térmica de alimentos antes da distribuição.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Válvula	Torneira de drenagem

Termóstato	5 níveis de temperatura
Intervalo de Temperatura	40 °C a 90 °C
Capacidade	GN 1/1, 200 mm de profundidade
Segurança	Termóstato de segurança em caso de sobreaquecimento
Potência	1300 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	365 x 570 x 320 mm
Peso	9 kg