

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 23/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Banho-Maria Duplo Elétrico GN 1/1 com 2 Torneiras Drenagem

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CSCBMDV	<b>Modelo:</b>	CBMDV
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630001113

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CBMDV
<b>EAN</b>	3611630001113

### Descrição Resumida

Banho-maria elétrico duplo em aço inoxidável com capacidade para 2x GN 1/1. Dois termóstatos independentes e 2 torneiras de drenagem. Ideal para manter alimentos

quentes.

## Descricao Completa

### banho-maria duplo — Maria Elétrico Duplo — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este banho-maria elétrico duplo assegura uma manutenção perfeita da temperatura dos alimentos, preservando os seus sabores e texturas. A sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade para dois recipientes GN 1/1 garantem durabilidade e eficiência em ambientes de cozinha intensivos. A precisão dos dois termóstatos reguláveis permite um controlo independente para cada cuba, adaptando-se às necessidades específicas de cada prato. Simplifique o serviço e otimize a apresentação dos seus alimentos com este aquecedor industrial.

### Aplicações

Este aquecedor de alimentos é ideal para uma variedade de estabelecimentos profissionais. Mostra-se indispensável em eventos de catering, onde a consistência da temperatura é crucial para a qualidade do serviço. Em hotéis, é uma solução fiável para equipar os buffets de pequeno-almoço e almoço. Também é perfeitamente adequado para restaurantes com linhas de buffet, snack-bares e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de comida quente e pronta para servir, garantindo sempre a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	660 mm
<b>Profundidade</b>	540 mm
<b>Altura</b>	220 mm
<b>Peso</b>	19 kg
<b>Capacidade GN</b>	2x GN 1/1 (150 mm profundidade)
<b>Termóstatos</b>	2 (independentes, 0 °C a 90 °C)
<b>Potência</b>	3000 W

**Voltagem**

230 V

**Válvulas de drenagem**

2

**Material**

Aço inoxidável