

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

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

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMDV	Modelo:	CBMDV
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630001113

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMDV
EAN	3611630001113

Descricao 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

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

Voltagem

230 V

Válvulas de drenagem

2

Material

Aço inoxidável