

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-maria Elétrico Compacto para Molhos GN 1/6

### Informacoes do Produto

|               |          |                |               |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | CSCBMSC1 | <b>Modelo:</b> | CBMSC1        |
| <b>Marca:</b> | CASSELIN | <b>EAN:</b>    | 3611630043380 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | CASSELIN      |
| <b>Modelo</b> | CBMSC1        |
| <b>EAN</b>    | 3611630043380 |

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico compacto em aço inoxidável para molhos, com aquecimento a seco e termóstato de segurança. Inclui recipiente GN 1/6 e concha para serviço eficiente.

## Descrição Completa

Este banho-maria elétrico compacto foi concebido para manter molhos e acompanhamentos quentes à temperatura ideal, utilizando aquecimento a seco para maior eficiência e controlo preciso da temperatura entre 40 °C e 90 °C.

### Características Técnicas

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Material</b>              | Aço inoxidável                             |
| <b>Recipiente Incluído</b>   | GN 1/6 – 200 mm profundidade               |
| <b>Acessório</b>             | Concha em aço inoxidável                   |
| <b>Controlo</b>              | Botão ligar/desligar                       |
| <b>Tipo de Aquecimento</b>   | A seco                                     |
| <b>Regulação Temperatura</b> | 40 °C a 90 °C                              |
| <b>Segurança</b>             | Termóstato de segurança (sobreaquecimento) |
| <b>Potência</b>              | 200 W                                      |
| <b>Tensão</b>                | 230 V                                      |
| <b>Dimensões (LPA)</b>       | 206 x 280 x 278 mm                         |
| <b>Peso</b>                  | 4,80 kg                                    |

### Aplicações Profissionais

Este banho-maria é ideal para manter molhos, acompanhamentos ou pequenas porções de alimentos quentes em diversos ambientes profissionais. É particularmente adequado para snack-bars, roulotes, food trucks, cafés com serviço de refeições, tascas e restaurantes de bairro que

necessitem de uma solução compacta para a manutenção de temperatura. Também útil em buffets de pequeno-almoço em hotelaria ou em cantinas com serviço de self-service para molhos.

## Banho-maria para Molhos — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Regulação de temperatura entre 40 °C e 90 °C para manter os alimentos na temperatura de serviço ideal.
- **Segurança Operacional:** Equipado com termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, garantindo uma operação fiável.
- **Higiene e Durabilidade:** Construção integral em aço inoxidável, fácil de limpar e resistente ao uso diário em cozinhas profissionais.
- **Aquecimento Eficiente:** Sistema de aquecimento a seco que dispensa o uso de água, reduzindo o tempo de aquecimento e a manutenção.
- **Design Compacto:** Dimensões reduzidas que permitem a sua integração em espaços limitados, como bancadas de snack-bares ou food trucks.

### Como funciona o aquecimento a seco neste banho-maria?

O aquecimento a seco utiliza resistências elétricas para aquecer diretamente o fundo do recipiente GN, sem a necessidade de água. Isto resulta num aquecimento mais rápido, menor consumo de energia e manutenção simplificada, eliminando a necessidade de reabastecer ou esvaziar a água.

### Que tipo de recipiente GN é compatível com este equipamento?

Este banho-maria foi projetado para utilizar um recipiente Gastronorm (GN) de tamanho 1/6, com uma profundidade máxima de 200 mm. Um recipiente GN 1/6 e uma concha em aço inoxidável já estão incluídos com o equipamento.

### Qual a gama de temperatura que este banho-maria consegue manter?

O equipamento permite uma regulação precisa da temperatura entre 40 °C e 90 °C. Esta gama é ideal para manter molhos, sopas e outros acompanhamentos quentes, garantindo que permanecem na temperatura de serviço segura e apetitosa.

### É fácil de limpar e manter este banho-maria?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o sistema de aquecimento a seco simplificam significativamente a limpeza. Basta remover o recipiente GN e limpar as superfícies com um

pano húmido e detergente suave. A ausência de água no processo de aquecimento elimina problemas de calcário e facilita a manutenção.

**Este banho-maria é adequado para uso em food trucks ou roulotes?**

Sim, devido ao seu design compacto e peso reduzido (4,80 kg), este banho-maria é perfeitamente adequado para food trucks, roulotes e outros espaços com mobilidade ou limitações de espaço. A sua robustez em aço inoxidável garante durabilidade mesmo em ambientes de trabalho exigentes.