

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico para Molhos 2 x 7,5L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMES275	Modelo:	CBMES275
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080163

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMES275
EAN	3611630080163

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico em aço inoxidável com 2 cubas de 7,5L e termóstato regulável (50-90°C). Ideal para manter molhos e sopas quentes.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

O aquecedor de molhos elétrico foi concebido para manter molhos e sopas à temperatura ideal de serviço, garantindo que os seus alimentos permanecem quentes e prontos a consumir. É um equipamento robusto, fabricado em aço inoxidável, o que assegura durabilidade e facilita a limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional. O controlo preciso da temperatura, através de um termóstato regulável, permite adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada iguaria, evitando o sobreaquecimento ou o arrefecimento indesejado.

Com a sua capacidade dupla, este sistema de aquecimento é ideal para estabelecimentos com grande volume de clientes, permitindo servir dois tipos de molhos ou preparações simultaneamente. A válvula de drenagem integrada simplifica a manutenção diária, agilizando o processo de esvaziamento e limpeza das cubas. A inclusão de cubas e tampas em aço inoxidável, juntamente com o suporte para tampas, otimiza a higiene e a operacionalidade no dia a dia da restauração.

Aplicações

Este equipamento versátil é indispensável em diversos ambientes da restauração. É perfeito para buffets de hotéis, onde a variedade de molhos e a necessidade de os manter à temperatura ideal são constantes. Em restaurantes e cafetarias, serve para aquecer sopas, guisados e molhos de acompanhamento, garantindo uma apresentação impecável. Também é uma excelente adição a cozinhas de catering e serviços de take-away, permitindo o transporte e a manutenção da temperatura dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	2 x 7,5 litros
Material	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Válvula de drenagem	Sim
Cubas e tampas incluídas	2 (aço inoxidável)
Suporte para tampas	Sim
Termóstato regulável	50 °C a 90 °C
Potência	1600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (C x L x A)	310 x 675 x 350 mm
Peso	13,5 kg