

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico de Bancada 4 Cubas x 7,5L

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMES475	Modelo:	CBMES475
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080170

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMES475
EAN	3611630080170

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada em aço inoxidável com 4 cubas de 7,5L para manter molhos e acompanhamentos quentes. Termóstato regulável.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria de Mesa — Principais Vantagens

O aquecedor de molhos elétrico é o equipamento ideal para manter os seus alimentos na temperatura perfeita, garantindo a sua segurança alimentar e a satisfação dos clientes. Construído em aço inoxidável robusto, este aparelho assegura uma durabilidade excepcional e uma fácil manutenção no seu dia a dia profissional. A sua configuração versátil com quatro depósitos individuais de 7,5 litros cada, permite servir uma vasta gama de molhos e acompanhamentos quentes simultaneamente, sendo indispensável para eventos de catering ou espaços de restauração com alta procura.

Com um termóstato de controlo preciso, é possível ajustar a temperatura entre 50 °C e 90 °C, oferecendo flexibilidade para diversos tipos de preparações culinárias. A válvula de drenagem integrada simplifica a limpeza, tornando-a rápida e eficiente, o que é crucial em qualquer cozinha industrial. Projetado para otimizar o espaço em bancadas ou mesas, esta marmita aquecida representa uma solução compacta e de alto desempenho para manter os seus pratos quentes e prontos a servir.

Aplicações

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, este equipamento de aquecimento é indispensável em buffets de hotel onde a variedade de pratos quentes é fundamental. É igualmente adequado para restaurantes de self-service que necessitam de manter molhos e acompanhamentos prontos a servir, garantindo a qualidade e o sabor. Em cafetarias e snack-bares movimentados, a capacidade de manter vários molhos e sopas à temperatura ideal otimiza o fluxo de trabalho e melhora a experiência do cliente. Além disso, é uma excelente adição para empresas de catering que precisam de soluções portáteis e eficientes para o aquecimento de alimentos em eventos diversos.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade da Cuba	4 x 7,5 Litros

Material	Aço inoxidável
Válvula de Drenagem	Sim
Cubas e Tampas Incluídas	4 Cubas e Tampas em Aço Inoxidável
Suporte para Tampas	Sim
Termóstato Regulável	50 °C a 90 °C
Potência	3200 W
Voltagem	230 V
Dimensões (L x P x A)	620 x 675 x 350 mm
Peso	27 kg