

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico para Salsichas GN 1/2

Informacoes do Produto

SKU:	CSCBMECS1	Modelo:	CBMECS1
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080132

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CBMECS1
EAN	3611630080132

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico em aço inoxidável, ideal para salsichas e outros alimentos. Capacidade GN 1/2, termóstato 40-95°C. Dimensões: L345xP325xA300mm. Essencial para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Banho-maria elétrico — Maria Salsichas — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento é crucial para qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e fiabilidade na conservação de alimentos. Construído integralmente em aço inoxidável, garante uma higiene impecável e uma durabilidade excepcional, elementos essenciais para o uso intensivo em cozinhas profissionais. O seu design intuitivo, com botão ON/OFF e termóstato regulável, permite um controlo preciso da temperatura, ideal para manter molhos, sopas e outros pratos quentes à temperatura de serviço ideal, sem comprometer a sua qualidade ou sabor.

A facilidade de uso e manutenção, aliada à capacidade adaptável para cubas GN, torna-o uma adição valiosa para o seu snack-bar ou cafetaria. A válvula de drenagem integrada simplifica as operações de limpeza, assegurando que o seu negócio mantém os mais altos padrões de higiene com o mínimo esforço. A segurança é também uma prioridade, com um termóstato de segurança que previne o sobreaquecimento, protegendo o equipamento e prolongando a sua vida útil. Este aparelho é uma solução robusta e prática para otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações

Perfeito para manter salsichas quentes num snack-bar movimentado, este banho-maria também é ideal para buffets de hotel onde a consistência da temperatura é fundamental. Pode ser utilizado em restaurantes para aquecimento de molhos e guarnições, ou em estabelecimentos de take-away que necessitam de uma solução eficiente para a conservação de alimentos à temperatura desejada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Capacidade GN	1/2, 150 mm de profundidade
Controlo	Botão ligar/desligar

Drenagem	Válvula de drenagem
Termóstato Regulável	40 °C a 95 °C
Termóstato de Segurança	Sim
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Dimensões (L x P x A)	345 x 325 x 300 mm
Peso	7,5 kg