

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



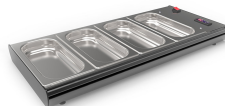
Hotelequip.pt

Marmita Aquecida Banho-Maria 4xGN1/3-40mm

Informacoes do Produto

SKU:	SLC4Z	Modelo:	SLC4Z
Marca:	SAYL	EAN:	8436630922542
Peso:	20 kg	Dimensões:	840 x 395 x 80 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Imagens	https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/base-ct-bm-4b-c4z-.jpg , , ,
Importado em	20/05/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
Estado Optimização	pending

Marca	SAYL
Modelo	SLC4Z
EAN	8436630922542

Descricao Resumida

Marmita aquecida por banho-maria em aço inoxidável, com capacidade para 4x GN 1/3-40mm. Controlo de temperatura até 80°C. Potência de 700W. Dimensões: 84x39.5x8cm.

Descricao Completa

Concebida para cozinhas profissionais e serviços de buffet, esta marmita aquecida por banho-maria é a solução ideal para manter os seus pratos quentes e saborosos por mais tempo. É perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes a cafetarias e serviços de catering, assegurando que os alimentos atingem os seus clientes na temperatura ideal.

Marmita Aquecida — Principais Vantagens

- **Conservação Ótima:** O sistema de aquecimento por água garante uma distribuição de calor uniforme, preservando a textura e o sabor dos alimentos.
- **Durabilidade e Higiene:** Integralmente construída em aço inoxidável robusto, esta panela aquecida é resistente à corrosão e fácil de limpar, cumprindo os mais altos padrões de higiene alimentar.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** Equipada com controlo de temperatura, permite ajustar o calor até 80°C, mantendo diferentes tipos de pratos na sua condição ideal sem passarem do ponto.
- **Flexibilidade de Utilização:** Com capacidade para 4 recipientes GN 1/3 e profundidade de 40mm, oferece versatilidade para servir diversas guarnições ou componentes de refeição simultaneamente.
- **Eficiência Energética:** O design otimizado para o banho-maria assegura que a potência é utilizada de forma eficiente, aquecendo rapidamente e mantendo a temperatura com menor consumo.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em qualquer cozinha onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial antes do serviço. Seja num hotel, restaurante, refeitório, balcão de self-service ou

evento de catering, a sua portabilidade e robustez fazem dela uma adição valiosa para assegurar a apresentação e qualidade dos seus pratos. A sua versatilidade permite o aquecimento de sopas, ensopados, leguminosas, molhos e outros acompanhamentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Marmita Aquecida
Tipo de Aquecimento	Banho-Maria (água)
Capacidade	4x GN 1/3-40mm
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Até +80°C
Dimensões (CxLxA)	840x395x80mm
Potência	700W (700-800W)
Voltagem	230V-50/60Hz
Peso	20 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade total desta marmita aquecida?

Esta marmita possui capacidade para quatro cubas gastronorm GN 1/3, com uma profundidade de 40mm, ideal para servir múltiplos acompanhamentos ou porções individuais em simultâneo.

2. É possível controlar a temperatura dos alimentos?

Sim, o equipamento dispõe de um controlo de temperatura que permite ajustar o aquecimento até um máximo de 80°C, garantindo que os alimentos são mantidos na temperatura de serviço ideal.

3. De que material é feita esta marmita e quais as vantagens?

A marmita é fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, o que lhe confere grande resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de restauração profissional.

4. Esta marmita aquecida é adequada para serviços de catering?

Sim, devido às suas dimensões compactas, construção robusta e controlo de temperatura fiável, é perfeitamente adequada para serviços de catering, buffets e eventos que exigem a manutenção da temperatura dos alimentos.

5. Quais os tipos de alimentos que podem ser mantidos quentes nesta marmitta?

Pode ser utilizada para aquecer e manter a temperatura de uma vasta gama de alimentos, como sopas, cremes, molhos, caris, e outros pratos que requeiram um aquecimento suave e constante através do sistema de banho-maria.