

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



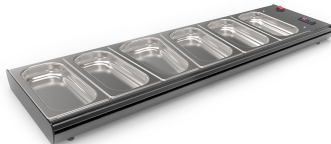
Hotelequip.pt

Marmita Aquecida Banho-Maria 6x GN 1/3 - 1000W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-------|-------------------|--------------------|
| SKU: | SLC6Z | Modelo: | SLC6Z |
| Marca: | SAYL | EAN: | 8436630922535 |
| Peso: | 30 kg | Dimensões: | 1190 x 395 x 80 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------------------|---|
| Imagens | https://saylgroup.com/wp-content/uploads/2026/03/base-ct-bm-6b-c6z.jpg , , , , |
| Importado em | 20/05/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| Estado Optimização | pending |

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | SAYL |
| Modelo | SLC6Z |
| EAN | 8436630922535 |

Descricao Resumida

Marmita aquecida tipo banho-maria em aço inoxidável com capacidade para 6x GN 1/3. Mantém os alimentos quentes e prontos a servir com controlo de temperatura.

Descricao Completa

marmita aquecida — Maria Aquecido — Principais Vantagens

Este equipamento aquecido em formato de marmita é a solução ideal para manter os seus alimentos na temperatura perfeita, pronta a servir em qualquer momento. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração movimentados. A sua tecnologia de aquecimento por água proporciona uma distribuição de calor uniforme e suave, preservando a textura e o sabor dos pratos.

A gestão da temperatura é precisa, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos seus produtos. Com capacidade para vários recipientes do tipo Gastronorm, este modelo oferece flexibilidade para restaurantes, equipas de catering e buffets que precisam de gerir diferentes pratos simultaneamente. A facilidade de operação e a fiabilidade tornam-no num investimento inteligente para qualquer cozinha que valorize a eficiência e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Perfeito para cozinhas profissionais, esta panela com sistema de aquecimento é indispensável em buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas e restaurantes que servem grandes volumes. A sua construção robusta e a capacidade de manter a comida quente por longos períodos fazem dela uma peça fundamental para o serviço contínuo. Quer necessite de manter sopas, molhos, refeições prontas ou acompanhamentos quentes, este aparelho assegura que cada dose é servida à temperatura ideal. A versatilidade para acomodar vários recipientes GN permite uma apresentação organizada e um serviço eficiente.

Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Tipo de Equipamento | Banho-Maria Elétrico |
| Aquecimento | Por água |
| Capacidade | 6x GN 1/3 - 40mm |
| Construção | Aço inoxidável |
| Controlo de Temperatura | Sim |
| Dimensões (LxPxA) | 1190x395x80mm |
| Potência | 1000W |
| Temperatura Máxima | +80°C |
| Voltagem | 230V- 50/60Hz |
| Peso | 30Kg |

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é mais indicada esta marmita aquecida?

É ideal para restaurantes, buffets, cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitam manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma contínua.

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

A marmita tem capacidade para 6 contentores Gastronorm de tamanho 1/3 e 40mm de profundidade, permitindo servir uma variedade de pratos.

Como o controlo de temperatura garante a segurança alimentar?

O controlo de temperatura ajustável assegura que os alimentos são mantidos acima da zona de perigo, prevenindo o crescimento bacteriano e preservando a qualidade dos pratos.

Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o fabrico em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção diária, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Posso usar esta marmita para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. A sua versatilidade e a capacidade de aquecimento suave tornam-na perfeita para sopas, ensopados, molhos, acompanhamentos e outros pratos que necessitem de ser mantidos quentes.