

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



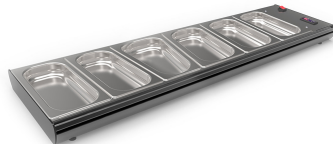
Hotelequip.pt

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.