

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Banho-maria Elétrico de Bancada 2/4 GN Profissional

### Informacoes do Produto

|               |              |                |               |
|---------------|--------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | PJ72013CE-UK | <b>Modelo:</b> | 72013CE-UK    |
| <b>Marca:</b> | Pujadas      | <b>EAN:</b>    | 8421661627849 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Pujadas       |
| <b>Modelo</b> | 72013CE-UK    |
| <b>EAN</b>    | 8421661627849 |

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico 2/4 GN para bancada, mantém alimentos quentes e seguros. Design compacto em inox, ideal para serviços com espaço limitado.

## Descricao Completa

Garantir a segurança e a qualidade alimentar no serviço é primordial, e este aquecedor de alimentos elétrico de bancada foi concebido para essa finalidade. Com a capacidade de acomodar cubas GN 2/4, 1/2, 1/4 e 1/6 até 15 cm de profundidade, permite uma gestão flexível da ementa e dos volumes de produção. O seu design compacto otimiza o espaço em qualquer cozinha profissional, desde a confeitaria de pequenos-almoços ao serviço de almoço.

### banho-maria elétrico — Características Técnicas

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Material</b>            | Aço inoxidável                                      |
| <b>Cor</b>                 | Metálico  |
| <b>Largura</b>             | 193 mm  |
| <b>Profundidade</b>        | 551 mm  |
| <b>Altura</b>              | 238 mm  |
| <b>Tensão</b>              | 231 V   |
| <b>Corrente</b>            | 4.3 A   |
| <b>Frequência</b>          | 50/60 Hz  |
| <b>Potência</b>            | 500 W   |
| <b>Capacidade</b>          | Cubas GN 2/4, 1/2, 1/4, 1/6 até 150 mm profundidade |
| <b>Gama de Temperatura</b> | 40°C a 100°C  |

### Aplicações Profissionais

Para o Chef de snack-bar ou de um pequeno restaurante de cozinha tradicional portuguesa, este equipamento é ideal para manter sopas do dia, molhos ou guarnições, como arroz e legumes, à temperatura perfeita durante o rush do serviço, cumprindo as normas HACCP. É igualmente valioso para empresas de catering em eventos de pequena e média dimensão, garantindo que os alimentos chegam ao cliente na condição ideal, ou para buffets de pequeno-almoço em unidades de alojamento local e hotéis mais intimistas.

## Porquê Escolher Este Equipamento

A estabilidade térmica é crucial para a qualidade e segurança alimentar. Este aquecedor destaca-se pelos seus 10 níveis de controlo termostático, permitindo ajustar a temperatura entre 40°C e 100°C com precisão inigualável, essencial para diferentes tipos de alimentos. Fabricado em aço inoxidável robusto, garante durabilidade e facilidade de higienização, sendo uma solução eficiente em termos energéticos para manter os seus pratos quentes sem desperdício.

## Perguntas Frequentes

### Como devo limpar e manter o meu banho-maria elétrico para garantir a sua durabilidade?

Para uma limpeza eficaz, desligue sempre o equipamento da corrente e deixe arrefecer. A cuba de aço inoxidável pode ser lavada com água morna e detergente suave. É recomendável uma descalcificação regular com produtos específicos para prolongar a vida útil e manter a eficiência térmica do banho-maria.

### Que tamanhos de cubas Gastronorm (GN) posso utilizar neste banho-maria de bancada?

Este banho-maria é excecionalmente versátil, permitindo o uso de cubas GN 2/4, bem como combinações de cubas GN 1/2, GN 1/4 ou GN 1/6, todas com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm. Esta flexibilidade adapta-se a diversas necessidades de serviço e mise en place.

### Qual é a gama de temperaturas que o banho-maria consegue atingir e como são ajustados os níveis?

O equipamento oferece uma amplitude de temperatura de 40°C a 100°C, controlada através de 10 ajustes termostáticos ajustáveis. Este controlo preciso permite manter os alimentos na temperatura ideal para consumo, prevenindo a proliferação bacteriana e assegurando a melhor experiência para o cliente.

**Este banho-maria é adequado para manter alimentos quentes durante todo o serviço ou para pré-aquecimento?**

Concebido para um desempenho robusto, este banho-maria é perfeitamente adequado para manter alimentos quentes durante longos períodos de serviço contínuo, como buffets ou linhas de self-service, garantindo que os pratos estão sempre prontos para serem servidos à temperatura ideal. Também é eficiente para a manutenção de temperatura após o pré-aquecimento ou confeitura.

**É necessária alguma instalação elétrica especial para este banho-maria de bancada?**

Este banho-maria elétrico opera com uma tensão de 231 V e uma potência de 500 W, requerendo apenas uma tomada elétrica adequada, comum em cozinhas profissionais. A sua natureza compacta e de bancada facilita a integração em qualquer espaço sem instalações complexas.