

# 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 1/2 GN — Controlo Termostático

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ72013CE	<b>Modelo:</b>	72013CE
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661627832

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	72013CE
<b>EAN</b>	8421661627832

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada para manter alimentos quentes. Capacidade para cubas GN 1/2, 1/4 ou 1/6 até 150mm. Controlo termostático de 40°C a 100°C.

## Descricao Completa

Este banho-maria elétrico de bancada foi concebido para manter alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo segurança alimentar e eficiência em cozinhas profissionais.

### Banho-maria — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Largura</b>	192 mm
<b>Profundidade</b>	559 mm
<b>Altura</b>	237 mm
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	500 W
<b>Amperagem</b>	4.2 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Ficha</b>	Schuko
<b>Capacidade</b>	Cubas GN 1/2, 1/4 ou 1/6 até 150 mm profundidade
<b>Controlo de Temperatura</b>	10 níveis, 40°C a 100°C

### Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma solução versátil para manter pratos quentes em diversas cozinhas profissionais, desde snack-bares, roulotes e food trucks, a cafés com cozinha, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes de bairro, churrasqueiras e serviços de catering para eventos.

### Banho-maria — Principais Vantagens

A manutenção precisa da temperatura garante a qualidade e segurança dos alimentos. A sua versatilidade permite o uso de diferentes tamanhos de cubas GN, adaptando-se a várias necessidades de serviço. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o design compacto de bancada otimiza o espaço em cozinhas com área limitada.

#### **Que tipo de cubas GN posso usar neste banho-maria?**

Pode utilizar cubas GN 1/2, 1/4 ou 1/6, com uma profundidade máxima de 150 mm, para uma flexibilidade ótima no serviço.

#### **Qual a gama de temperaturas de funcionamento?**

Este equipamento oferece 10 níveis de controlo termostático, permitindo ajustar a temperatura entre aproximadamente 40°C e 100°C.

#### **É adequado para cozinhas com espaço limitado?**

Sim, o seu design compacto de bancada, com dimensões de 192x559x237 mm (LxPxA), é ideal para otimizar o espaço em qualquer cozinha profissional.

#### **Como é feita a instalação elétrica deste banho-maria?**

O equipamento funciona a 230V e 500W, com uma ficha Schuko, o que facilita a sua ligação a uma tomada elétrica padrão em Portugal.

#### **Qual o material de construção do equipamento?**

É fabricado integralmente em aço inoxidável, garantindo elevada durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de higiene, essencial em ambientes profissionais.