

# 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



## Banho-maria 1/1 GN Aço Inoxidável com Torneira Drenagem

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP15020	<b>Modelo:</b>	P15020
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661150200

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P15020
<b>EAN</b>	8421661150200

### Descricao Resumida

Banho-maria profissional 1/1 GN em aço inoxidável, com controlo de temperatura de 30-90°C e torneira de drenagem. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

## Descricao Completa

Este banho-maria profissional 1/1 GN em aço inoxidável é ideal para manter alimentos quentes a temperaturas controladas, garantindo a qualidade e segurança alimentar em qualquer serviço.

### banho-maria profissional — Características Técnicas

<b>Tipo</b>	Banho-maria
<b>Capacidade</b>	1/1 GN
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Largura</b>	340 mm
<b>Profundidade</b>	540 mm
<b>Altura</b>	300 mm
<b>Peso</b>	7.96 kg
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	1200 W
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Faixa de Temperatura</b>	30 °C a 90 °C
<b>Funcionalidades</b>	Torneira de drenagem
<b>Montagem</b>	Fornecido montado — pronto a instalar

### Aplicações Profissionais

Este banho-maria é uma solução robusta para manter alimentos quentes em diversos ambientes profissionais, como snack-bares, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, roulotes e food trucks, bem como em serviços de catering e buffets de hotelaria. A sua capacidade 1/1 GN adapta-se a necessidades variadas de serviço.

## Banho-maria — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para diversos tipos de alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização.
- Controlo de temperatura intuitivo e interruptor de alimentação simples para operação eficiente.
- Torneira de drenagem integrada que facilita a limpeza e esvaziamento rápido da água.
- Compatibilidade com cubas Gastronorm 1/1, otimizando a organização e serviço.

### Qual a capacidade máxima de cubas GN que este banho-maria suporta?

Este banho-maria foi concebido para acomodar uma cuba Gastronorm de tamanho 1/1, ou combinações de cubas menores que totalizem essa dimensão (ex: 2x 1/2 GN, 3x 1/3 GN).

### É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, o equipamento possui um controlo de temperatura ajustável que permite definir a temperatura entre 30 °C e 90 °C, adaptando-se a uma vasta gama de alimentos, desde molhos a carnes e vegetais.

### Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela torneira de drenagem, que permite esvaziar a água de forma rápida. O corpo em aço inoxidável facilita a higienização com produtos de limpeza adequados para cozinhas profissionais.

### Este banho-maria é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de aquecimento eficiente foram projetados para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

?

### Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

Este banho-maria requer uma ligação elétrica padrão de 230 V e 50/60 Hz, com uma potência de 1200 W. Recomenda-se verificar a compatibilidade da tomada e circuito elétrico.