

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



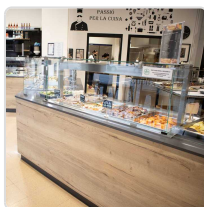
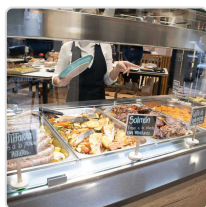
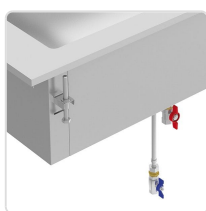
Hotelequip.pt

Banho-Maria Eléctrico Linha 700 para 6 Cubas GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19052170	Modelo:	CBMA-611
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Descrição Resumida

Banho-maria elétrico profissional, Linha 700, com capacidade para 6 cubas GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 30 °C e 90 °C. Ideal para buffets e restauração.

Descrição Completa

Banho-Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou aquecedor de alimentos) da Linha 700 é uma solução robusta e altamente eficiente para o setor HORECA, garantindo a manutenção da temperatura ideal dos alimentos de forma contínua e segura. O seu design foi pensado para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, permitindo servir com qualidade e agilidade.

Equipado com aquecimento por resistências de silicone na base e capacidade para 6 cubas GN 1/1, este equipamento assegura uma distribuição de calor uniforme entre os 30 °C e os 90 °C, essencial para preservar a textura e o sabor dos pratos. A torneira de esfera de 1/2" com bica plana facilita o enchimento, tornando a operação mais prática e eficiente.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e buffets com alto volume de serviço, este banho-maria é indispensável para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais sempre quentes e prontos a servir. A sua capacidade modular para cubas GN 1/1 permite uma grande versatilidade na apresentação e no tipo de alimentos a conservar.

Especificações Técnicas

Comprimento	2090 mm
Largura	610 mm
Altura	302 mm
Comprimento de montagem	2065 mm

Largura de montagem	585 mm
Capacidade	6 Cubas GN 1/1
Potência	3570 W
Profundidade das Cubas	Máx. 150 mm
Temperatura de Trabalho	30 °C / 90 °C