

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

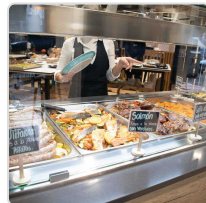
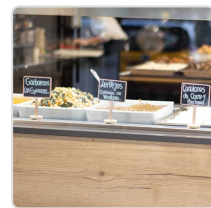
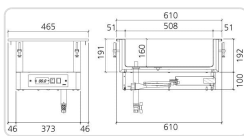


## Banho Maria Elétrico Linha 700 para 1 GN 1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19011007	<b>Modelo:</b>	CBMA-111
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
--------------	--------

## Descrição Resumida

Banho-maria elétrico Linha 700 para 1 GN 1/1. Mantém alimentos quentes a 30-90°C. Ideal para buffets ou refeitórios, potência de 1025 W.

## Descrição Completa

### Banho Maria Elétrico Linha 700 – Principais Vantagens

Este banho-maria (também designado por banho-maria de imersão) elétrico da Linha 700 é uma solução robusta e fiável para manter os alimentos quentes e prontos a servir, essencial em qualquer cozinha profissional. Com a sua capacidade de 1 GN 1/1, oferece a flexibilidade necessária para gerir diferentes preparações culinárias, garantindo uma temperatura constante e controlada, crucial para a qualidade e segurança alimentar.

O sistema de aquecimento por resistências de silicone na base da cuba assegura uma distribuição de calor uniforme, prevenindo pontos quentes e garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura ideal entre 30 °C e 90 °C. Este controlo preciso da temperatura é vital para a conservação e apresentação dos pratos em serviços de grande volume.

Projetado para facilitar a operação diária, inclui uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana para um enchimento prático, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha e garantindo a eficiência do serviço.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de manter grandes quantidades de alimentos quentes durante períodos prolongados. Perfeito para linhas de self-service, eventos e catering, onde a consistência da temperatura e a apresentação são fundamentais para uma experiência gastronómica de excelência.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Comprimento</b>	465 mm
<b>Largura</b>	610 mm
<b>Altura</b>	302 mm
<b>Dimensões de montagem (Comprimento)</b>	440 mm
<b>Dimensões de montagem (Largura)</b>	585 mm
<b>Capacidade GN</b>	1 GN 1/1
<b>Potência</b>	1025 W
<b>Profundidade das cubas</b>	190 mm
<b>Temperatura de trabalho</b>	30 °C a 90 °C
<b>Sistema de enchimento</b>	Não incluído