

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



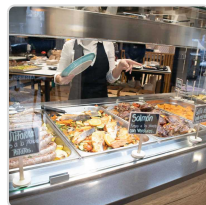
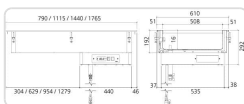
Hotelequip.pt

Banho Maria Elétrico Linha 700 para 3 GN 1/1 - Água

Informações do Produto

SKU:	EX19010746	Modelo:	CBMA-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

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

Descrição Resumida

Banho-maria elétrico profissional Linha 700 para 3 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Temperatura ajustável 30-90°C. Robustez e eficiência para HORECA.

Descrição Completa

Banho Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou aquecedor de alimentos) foi projetado para responder às mais elevadas exigências do setor HORECA e hotelaria, assegurando a manutenção da temperatura ideal dos alimentos com precisão e eficiência. Ideal para buffets, serviço de catering e cozinhas profissionais, este equipamento garante que os seus pratos são servidos sempre à temperatura perfeita, otimizando o conforto e a experiência do cliente.

A construção robusta e o aquecimento contínuo por resistências de silicone na base da cuba proporcionam uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para a qualidade dos alimentos. Adicionalmente, a facilidade de enchimento e controlo de temperatura tornam-no numa solução prática e fiável para operações diárias intensivas.

Aplicações

Este banho-maria é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento com serviço de buffet ou linha de montagem de pratos que exija a manutenção constante da temperatura de vários alimentos. A capacidade para três cubas GN 1/1 permite uma grande versatilidade na apresentação e no tipo de alimentos a servir, desde molhos e sopas a guarnições e pratos principais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento (mm)	1115
Largura (mm)	610

Característica	Detalhe
Altura (mm)	302
Dimensões de comprimento de montagem (mm)	1090
Dimensões de largura de montagem (mm)	585
Capacidade GN	3 GN 1/1
Profundidade das Cubas	190 mm (máx. 150 mm para cubas GN)
Temperatura de Trabalho	30 °C / 90 °C
Potência (W)	2025
Inclui	Torneira de esfera de 1/2" com bica plana para enchimento