

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

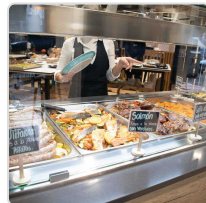
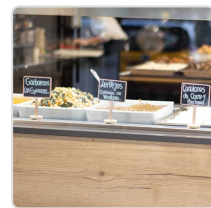
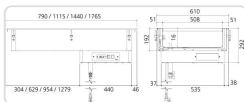


Banho Maria Elétrico Linha 700 para 5 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010747	Modelo:	CBMA-511
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descrição Resumida

Banho Maria elétrico profissional para 5 GN 1/1 (1765x610x302 mm). Ideal para manter alimentos quentes em buffets e cozinhas HORECA.

Descrição Completa

Banho Maria Elétrico para 5 GN 1/1 — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de banho-maria (também conhecido como "pass") é essencial para qualquer cozinha industrial, oferecendo uma solução eficiente para manter os alimentos quentes à temperatura ideal de serviço. Desenvolvido para o setor HORECA, garante a conservação da qualidade e a segurança alimentar dos pratos antes de serem servidos.

Com aquecimento por resistências de silicone, proporciona uma distribuição uniforme do calor na base da cuba, assegurando que os seus pratos se mantêm quentes sem secar ou cozinhar em excesso. A funcionalidade de enchimento semi-automático através de uma torneira de esfera de 1/2" com bica plana simplifica o uso, contribuindo para uma operação diária mais fluida e higiênica.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e empresas de catering que necessitem de servir grandes volumes de comida. Este equipamento é perfeito para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais quentes e prontos a servir durante longos períodos, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento (mm)	1765
Largura (mm)	610
Altura (mm)	302

Característica	Detalhe
Dimensões Comprimento Montagem (mm)	1740
Dimensões Largura Montagem (mm)	585
Capacidade GN	5 GN 1/1
Profundidade Cuba	190 mm
Profundidade Máxima Cubas GN	150 mm
Temperatura de Trabalho	30 °C / 90 °C
Potência (W)	3045