

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

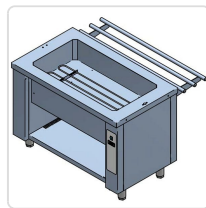
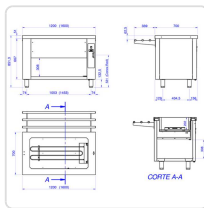


Banho Maria Elétrico Linha 700 para 3x GN 1/1 - Profundidade 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092501	Modelo:	SSBMS-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050289

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050289
Modelo	SSBMS-12

Descricao Resumida

Banho Maria elétrico Line 700 para 3x GN 1/1 (150 mm profundidade). Dimensões 1200x700x850 mm. Ideal para manter alimentos quentes com eficiência.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, este banho maria elétrico (também conhecido como "banho-maria seco") da Linha 700 oferece um desempenho excepcional na manutenção da temperatura dos alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, crucial para o setor HORECA.

Com aquecimento sem água e um elemento blindado protegido, este equipamento garante uma operação eficiente e segura. A regulação termostática com termómetro analógico permite um controlo preciso da temperatura entre 30 °C e 90 °C, ideal para conservar alimentos quentes sem os secar nem alterar a sua textura.

O design inteligente, com depósito incorporado e cantos arredondados, simplifica a limpeza diária, otimizando o tempo da sua equipa. A flexibilidade para painéis decorativos na frente do armário permite uma perfeita integração estética em qualquer ambiente de cozinha ou buffet.

Aplicações

Este banho maria profissional é ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento que necessite de manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma contínua e segura. A capacidade para três tabuleiros GN 1/1 com 150 mm de profundidade torna-o perfeito para servir uma variedade de pratos simultaneamente, desde guisados a acompanhamentos e molhos.

É uma solução eficiente para linhas de self-service, eventos de catering ou para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, garantindo que os alimentos são sempre apresentados na temperatura perfeita para o consumo imediato.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850
Capacidade de tabuleiros	3x GN 1/1
Profundidade cuba (mm)	150
Potência elétrica (KW)	1,475
Tensão (V)	230
Frequência (Hz)	50/60
Temperatura de funcionamento	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304