

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 rápido
ao produto

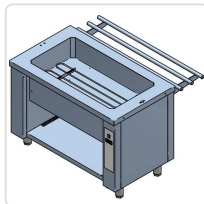
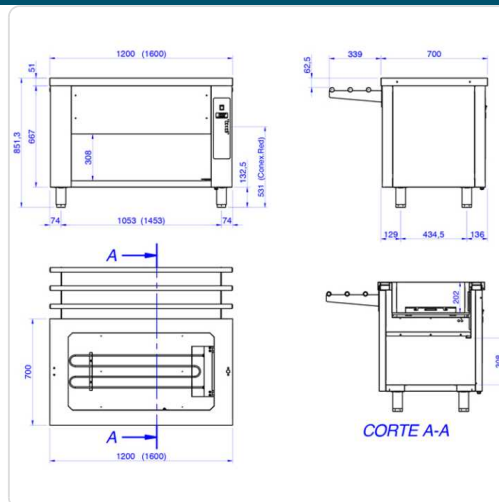


Banho Maria Elétrico Linha 700 para 4 GN 1/1 - Cuba 150mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092502	Modelo:	SSBMS-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050296

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050296

Descrição Resumida

Banho maria elétrico profissional Linha 700, capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm. Ideal para manter alimentos quentes. Potência de 1,6 kW, 230V.

Descrição Completa

Iniciando div raiz

Secção de Vantagens

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este banho maria elétrico (também conhecido como *réchaud*) da Linha 700 é uma solução robusta e versátil, concebida para manter alimentos quentes à temperatura ideal em ambientes de restauração profissional. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 garante durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um desempenho fiável e prolongado em cozinhas de alta exigência.

Com um sistema de aquecimento sem água, este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética e pela proteção do elemento de aquecimento, que está resguardado por uma grelha de aço inoxidável. O depósito integrado, com cantos arredondados, simplifica o processo de limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste banho maria, permitindo a utilização de até quatro tabuleiros GN 1/1 com 150 mm de profundidade. A regulação precisa da temperatura, entre 30 °C e 90 °C, é garantida por um termóstato e termómetro analógico, com um indicador luminoso que monitoriza o funcionamento.

Adicionalmente, o armário acessível oferece flexibilidade para a instalação de corrediças para tabuleiros e a possibilidade de personalização da frente com painéis de cores diversas, adaptando-se perfeitamente à estética da sua cozinha ou linha de serviço.

Div de Aplicações

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de manter uma grande variedade de pratos quentes, como guarnições, molhos, sopas ou pratos principais, antes de serem servidos. A

sua capacidade para múltiplos tabuleiros GN 1/1 é perfeita para serviços de buffet, cantinas ou eventos com elevado volume de clientes.

Este equipamento é uma adição valiosa para cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA que procuram otimizar a preparação e distribuição de alimentos, garantindo a temperatura adequada e a qualidade no serviço.

Div de Especificações Técnicas

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1600 x 700 x 850
Capacidade de Tabuleiros GN	4 x GN 1/1
Profundidade da Cuba (mm)	150
Potência Elétrica (KW)	1,6
Voltagem	230V (convertível para 400V)
Frequência Elétrica	50/60 Hz
Temperatura de Funcionamento	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10 (interior e exterior)
Características Adicionais	Aquecimento sem água, depósito com cantos arredondados, pés reguláveis em altura, prateleira intermédia incluída.

Div de Perguntas Frequentes