

# 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

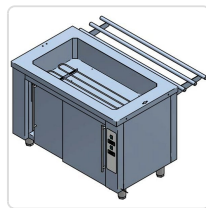
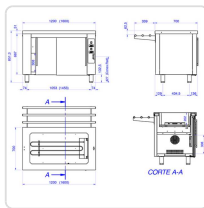


## Banho-Maria Eléctrico Linha 700 para GN 1/1, 3 Cubas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19092503	<b>Modelo:</b>	SSBMRS-12
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630050401

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630050401
<b>Modelo</b>	SSBMRS-12

## Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 700 para HORECA, com capacidade para 3 cubas GN 1/1 e 150mm de profundidade. Construção robusta em INOX, aquecimento eficiente de 30°C a 90°C.

## Descricao Completa

### Banho-Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Desenhado para o setor HORECA e hotelaria, este banho-maria elétrico (ou também conhecido como *saladete aquecido*) da Linha 700 oferece uma solução robusta e versátil para manter alimentos quentes à temperatura ideal. Com capacidade para três cubas GN 1/1, é ideal para buffets, restaurantes e cozinhas industriais onde a eficiência e a higiene são prioritárias. A construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo as mais exigentes normas de sanitização.

A tecnologia de aquecimento sem água, com elemento blindado e protegido por uma grelha de aço inoxidável, proporciona um aquecimento uniforme e eficiente, otimizando o consumo energético. O controlo preciso da temperatura, entre 30 °C e 90 °C, assegura que cada prato seja servido na sua melhor condição, aumentando a satisfação do cliente e minimizando o desperdício.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. É ideal para manter quentes sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais durante o período de serviço, garantindo a temperatura e consistência desejadas. A sua adaptabilidade permite a integração em linhas de buffet self-service ou em estações de preparação dentro da cozinha, suportando operações de alto volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade	3 tabuleiros GN 1/1
Profundidade cuba	150 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência elétrica</b>	2,641 kW
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Frequência</b>	50 Hz
<b>Temperatura de funcionamento</b>	30 °C a 90 °C
<b>Construção</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Pés</b>	Reguláveis em altura
<b>Outros</b>	Indicador luminoso, prateleira intermédia