

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

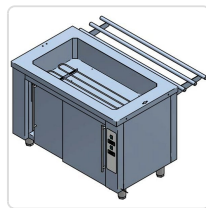
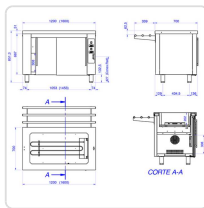


Banho Maria Elétrico Linha 700 para 4 GN 1/1 - Modelo 1600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092505	Modelo:	SSBMRS-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050418
Modelo	SSBMRS-16

Descricao Resumida

Banho Maria Elétrico Linha 700 (1600x700x850 mm) para 4 tabuleiros GN 1/1, pot. 3,041 KW. Mantém alimentos quentes de 30 °C a 90 °C.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

O Banho Maria Elétrico (também conhecido como baine-marie ou simplesmente banho térmico) Linha 700 é a solução ideal para manter alimentos quentes à temperatura perfeita, garantindo a sua integridade e sabor. Projetado a pensar na eficiência e durabilidade, este equipamento é construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, assegurando a máxima higiene e resistência à corrosão, essenciais em qualquer cozinha profissional de alto volume.

Com um sistema de aquecimento sem água e elementos blindados protegidos por grelhas de aço inoxidável, a manutenção é simplificada e a segurança operacional é reforçada. O seu depósito incorporado com cantos arredondados facilita a limpeza profunda, otimizando o tempo da equipa e garantindo os mais elevados padrões sanitários. A regulação de temperatura por termóstato e o termómetro analógico permitem um controlo preciso entre 30 °C e 90 °C, crucial para a conservação e apresentação dos pratos.

As pernas robustas com pés reguláveis em altura garantem estabilidade em qualquer superfície, enquanto a instalação elétrica, preparada para ligação a 400V com capacidade de alteração para 230V, oferece flexibilidade para diversas configurações de cozinha.

Aplicações

Este banho maria elétrico é versátil e indispensável para uma vasta gama de estabelecimentos do setor Horeca e hotelaria. É ideal para buffets de hotéis, refeitórios empresariais, cozinhas de catering, restaurantes com serviço à la carte que necessitam manter guarnições aquecidas, ou para uso em linhas de self-service. A sua elevada capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade torna-o perfeito para gerir grandes volumes de produção e serviço contínuo, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos durante todo o período de serviço.

Especificações Técnicas

Dimensões (mm)

1600 x 700 x 850

Número de Tabuleiros	4 (GN 1/1 de 150 mm)
Potência Elétrica (KW)	3,041
Voltagem	230V / 400V (alterável)
Frequência Elétrica	50 Hz
Altura da Cuba (mm)	150
Temperatura de Funcionamento	30 °C a 90 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10