

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

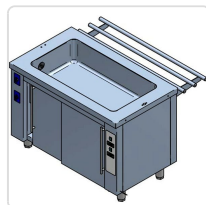
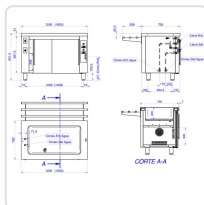


Banho Maria Elétrico Linha 700, 4xGN 1/1, com Reservatório

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078426	Modelo:	SSBMR-16
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	SSBMR-16

Descricao Resumida

Banho maria elétrico profissional para Linha 700. Capacidade para 4 cubas GN 1/1, temperatura de 30 °C a 90 °C. Construção robusta em aço inox com aquecimento eficiente.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou réchaud, como é conhecido em alguns contextos culinários) é a solução ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir em ambientes de restauração profissional. Projetado para a Linha 700, destaca-se pela sua robustez e eficiência, garantindo que os seus pratos mantenham a temperatura ideal sem comprometer a sua textura ou sabor. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento excepcional para qualquer cozinha.

A tecnologia de aquecimento indireto, através de resistências de silicone, melhora significativamente o desempenho e otimiza o consumo de energia, refletindo numa poupança operacional para o seu negócio. Com capacidade para 4 cubas GN 1/1 de 150 mm de profundidade, este equipamento adapta-se perfeitamente às exigências de cozinhas com elevado volume de produção, ideal para buffets, cantinas e serviços de catering.

A regulação precisa da temperatura, entre 30 °C e 90 °C, controlada por termóstato e termómetro analógico, permite flexibilidade para uma vasta gama de alimentos, desde sopas a acompanhamentos e pratos principais. O reservatório incorporado com cantos arredondados foi pensado para maximizar a higiene e simplificar a manutenção diária, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar.

Aplicações

Este banho-maria elétrico é indispensável em hotéis, restaurantes, refeitórios, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quente durante longos períodos. É perfeito para buffets de pequeno-almoço, almoços e jantares, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais. A sua capacidade e eficiência tornam-no adequado para estabelecimentos que servem um grande número de clientes diariamente.

Especificações Técnicas

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

Dimensões (mm)	1600 x 700 x 850
Número de Cuba GN	4 (GN 1/1, profundidade 150 mm)
Potência Elétrica (kW)	3,541
Voltagem	230/400V
Frequência Elétrica	50/60 Hz
Altura Cuba (mm)	220
Temperatura de Funcionamento	+30 °C a +90 °C
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Aquecimento	Resistências de silicone (indireto)
Reservatório	Incorporado, cantos arredondados
Controlo de Temperatura	Termóstato e termómetro analógico
Pés	Reguláveis em altura
Conexões	Torneiras incorporadas para entrada e saída de água