

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



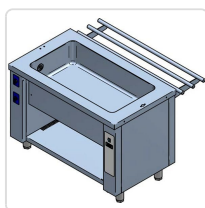
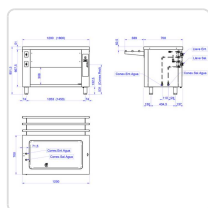
Hotelequip.pt

## Banho Maria Elétrico Linha 700 para 4 GN 1/1 - SSBM-16

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078740	<b>Modelo:</b>	SSBM-16
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043687

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630043687
<b>Modelo</b>	SSBM-16

## Descricao Resumida

Banho maria elétrico profissional Linha 700, capacidade para 4 GN 1/1, temperatura 30-90°C. Construção robusta em inox, ideal para hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### Banho Maria Elétrico Linha 700 — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente (também conhecido como "banho-maria gastronómico") é projetado para manter alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo a qualidade e o sabor durante longos períodos em ambientes profissionais exigentes. A sua construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor HORECA e hotelaria.

O sistema de aquecimento indireto através de resistências de silicone melhora significativamente o desempenho térmico e minimiza o consumo energético, otimizando os custos operacionais. O reservatório incorporado com cantos arredondados foi concebido para facilitar a limpeza, poupando tempo e esforço na manutenção diária. Com uma capacidade para quatro contentores GN 1/1 de 150 mm de profundidade, este banho-maria elétrico oferece grande versatilidade para diversas necessidades de serviço.

A precisão do controlo de temperatura, entre 30 °C e 90 °C, é assegurada por um termóstato e termómetro analógico, permitindo manter os alimentos no ponto certo. Os modelos com reserva quente incluem ainda um termóstato separado para o controlo da temperatura de espera, garantindo máxima flexibilidade e eficiência em todas as operações.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, buffets e copas que necessitam de manter uma grande variedade de pratos quentes e prontos a servir. Perfeito para linhas de self-service, eventos de catering ou qualquer cozinha profissional onde a consistência da temperatura dos alimentos é fundamental. A sua capacidade modular e a possibilidade de personalização com acessórios como prateleiras e frentes de vidro tornam-no adaptável a diferentes configurações de serviço.

### Especificações Técnicas

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

<b>Dimensões (mm)</b>	1600 x 700 x 850
<b>Número de Cuba GN 1/1</b>	4
<b>Profundidade Cuba (mm)</b>	150
<b>Potência Elétrica (kW)</b>	2,1
<b>Voltagem</b>	230/400V
<b>Frequência Elétrica</b>	50/60 Hz
<b>Altura Cuba (mm)</b>	220
<b>Temperatura Mín.</b>	+30 °C
<b>Temperatura Máx.</b>	+90 °C
<b>Material Construção</b>	Aço Inoxidável AISI-304 18/10