

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

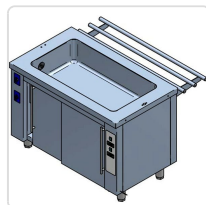
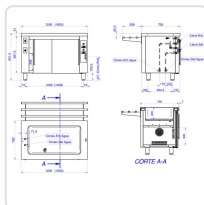


Banho-Maria Elétrico Linha 700 para 3 GN 1/1, 150 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092500	Modelo:	SSBMR-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050272

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050272
Modelo	SSBMR-12

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional Linha 700 para 3 cubas GN 1/1. Mantém alimentos quentes de forma eficiente e segura. Ideal para HORECA, 1200x700x850 mm.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico: Eficiência e Qualidade para Cozinhas Profissionais

Este **banho-maria elétrico** (termoelétrico) foi desenvolvido para atender às exigências de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Garante a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, preservando o sabor e a textura, essencial para um serviço de excelência. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura longevidade e resistência em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento duradouro para o seu negócio.

Com aquecimento indireto e resistências de silicone de alto desempenho, este equipamento otimiza o consumo de eletricidade, contribuindo para a eficiência energética da sua operação. O design ergonômico, com cantos arredondados no depósito, simplifica os procedimentos de limpeza e higiene, aspectos cruciais em qualquer cozinha profissional. A regulação precisa da temperatura, entre 30 °C e 90 °C, permite uma grande versatilidade na conservação de diversos tipos de pratos.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes durante períodos prolongados. Perfeito para linhas de self-service, eventos de catering ou para otimizar o fluxo de trabalho na cozinha, garantindo que os pratos estejam sempre prontos a servir na temperatura correta. A adaptabilidade aos tabuleiros GN 1/1 standard oferece flexibilidade no planeamento do menu.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade de Tabuleiros	3 x GN 1/1
Profundidade Máxima dos Tabuleiros	150 mm

Potência Elétrica	3,541 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Altura da Cuba	200 mm
Faixa de Temperatura	+30 °C a +90 °C
Construção	Aço Inoxidável AISI-304 18/10 (interior e exterior)
Pés	Reguláveis em altura
Características Adicionais	Reservatório incorporado, torneiras de entrada/saída de água, indicador luminoso de funcionamento.