

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

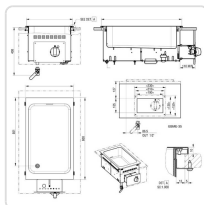


Banho Maria Elétrico GN 1/1, 1,3kW, 350x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097869	Modelo:	EBME-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	EBME-35

Descricao Resumida

Banho maria elétrico profissional GN 1/1 de 1.3kW, com dimensões de 350x600x260mm. Ideal para manter alimentos quentes no setor HORECA e restauração.

Descrição Completa

Banho Maria Elétrico GN 1/1 — Vantagens Profissionais

Concebido para o setor HORECA, este banho maria elétrico (também conhecido como baine-marie) é a solução ideal para manter alimentos quentes à temperatura ideal de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável e o taque de repuxo profundo garantem durabilidade e higiene, essenciais em cozinhas profissionais de alta exigência.

A versatilidade do tanque GN 1/1, com profundidade de 150 mm, permite utilizar tabuleiros gastronorm de várias configurações, adaptando-se perfeitamente às necessidades de buffets, restaurantes e serviços de catering. A regulação precisa da temperatura, entre 30 e 90 °C, assegura que os seus pratos são servidos sempre nas condições ideais, preservando o sabor e a textura.

Equipado com um sistema de aquecimento eficiente e um termóstato de segurança, este equipamento elétrico oferece controlo total e operação segura. A inclusão de uma torneira de drenagem com tubo acoplável facilita a limpeza e manutenção diária, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Aplicações

Este banho maria é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e bares. É ideal para manter quentes molhos, sopas, guarnições e todo o tipo de pratos em buffets ou linhas de self-service, assegurando que a qualidade dos alimentos se mantém inalterada durante todo o período de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tanque	Aço inoxidável de repuxo profundo, capacidade GN 1/1 (profundidade 150 mm)
Tabuleiros GN	Não incluídos

Característica	Detalhe
Drenagem	Torneira com tubo acoplável
Temperatura regulável	30 a 90 °C
Aquecimento	Elementos de aquecimento com regulador de energia e termóstato de segurança
Luzes indicadoras	Sim
Dimensões totais (A x L x P)	260 x 350 x 600 mm
Potência	1,3 kW
Tensão	230 V / 1 N 50/60 Hz