

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



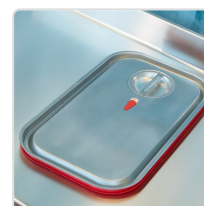
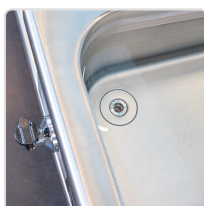
Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Estático 24L, GN 1/1, 45-95°C

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068738	Modelo:	BMP-25
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Modelo	BMP-25
---------------	--------

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico estático de 24L, GN 1/1, com gama de temperatura de 45-95°C. Ideal para buffets e cozinhas profissionais, fabricado em inox e controlo eletrónico.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico Estático — Principais Vantagens

Introduza no seu negócio de hotelaria ou restauração a máxima precisão de cozedura com o nosso banho-maria elétrico estático, ideal para manter alimentos à temperatura perfeita. Com uma capacidade generosa de 24 litros e compatibilidade GN 1/1, este equipamento é indispensável para buffets, serviços de catering e cozinhas profissionais que exigem excelência na conservação e apresentação dos pratos.

Construído em aço inoxidável AISI-304, material reconhecido pela sua durabilidade e fácil higienização, garante um investimento robusto e de longa duração. O controlo eletrónico de temperatura de 45 a 95°C, aliado ao temporizador digital, permite uma gestão exata e confiável, assegurando resultados culinários impecáveis.

A funcionalidade (tal como os aquecedores de comida) inclui separadores para sacos e 6 programas de memória, otimizando o fluxo de trabalho e a versatilidade na preparação de diversos tipos de alimentos, desde molhos a sopas e guisados. A torneira de descarga e o controlo automático do nível de água simplificam a manutenção diária, tornando-o um aliado prático e eficiente na sua cozinha.

Aplicações

Este banho-maria (também designado por *water bath* na gastronomia internacional) é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma controlada e segura. É ideal para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service e para a preparação de pratos em *sous vide*, onde a precisão da temperatura é crucial. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no uma escolha sensata

para cozinhas de alto volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Gama de Temperatura	45-95 °C
Capacidade	24 Litros
Dimensões Exteriores (mm)	626 x 360 x 300
Dimensões da Bacia	GN 1/1
Tensão	220/1/50-60Hz
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Controlo	Eletrónico de Temperatura, Temporizador Digital
Programas de Memória	6
Funcionalidades Adicionais	Separadores para sacos, Torneira de descarga, Controlo e proteção do nível de água