

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 21/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Linha 700 para GN 1/1 - 170mm Profundidade

Informações do Produto

SKU:	EX19046783	Modelo:	BMSM-1/1 170-E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-1/1 170-E

Descrição Resumida

Banho-maria elétrico Linha 700, ideal para restauração. Mantém alimentos quentes entre 30-90°C com eficiência. Suporta GN 1/1, 170mm prof.

Banho-Maria Elétrico Linha 700 – Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou aquecedor profissional de alimentos) é uma solução compacta e robusta, projetada especificamente para o ambiente hoteleiro e de restauração, assegurando a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos de forma eficiente.

As suas paredes de revestimento duplo e a cuba estampada sem costura, com cantos arredondados, não só garantem uma distribuição homogênea do calor como também simplificam significativamente as tarefas de limpeza e higiene. A sua construção integral em aço inoxidável confere-lhe uma durabilidade superior e resistência à corrosão, indispensáveis em cozinhas profissionais de uso intensivo.

Equipado com resistências de silicone para aquecimento indireto da água, este equipamento otimiza a troca de calor, resultando num desempenho energético superior e numa redução notável do consumo. O controlo termostático fiável permite ajustar a temperatura entre 30° e 90° C, com um piloto de segurança automático que garante a operação segura em qualquer momento.

Aplicações

Este banho-maria é ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter alimentos quentes durante períodos prolongados, sem comprometer a sua qualidade ou textura. Perfeito para servir sopas, molhos, guarnições ou pratos principais, garantindo que os alimentos são sempre apresentados à temperatura ideal para os seus clientes. A sua compatibilidade com cubas GN 1/1 permite uma grande versatilidade na apresentação e organização do serviço de buffet.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (mm)	325 x 530 x 240
Potência (W)	1500
Voltagem (V)	230/1N/50-60 Hz
Capacidade (GN)	1
Profundidade cuba (mm)	170
Faixa de temperatura	30° - 90° C

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Tipo de aquecimento	Indireto, resistências de silicone
Compatibilidade GN	GN 1/1 ou subdivisões
Drenagem	Não incluída (modelo sem torneira de drenagem)
Pés	Aço inoxidável, altura ajustável