

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



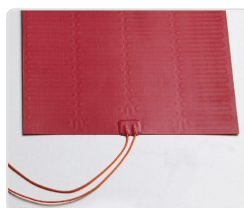
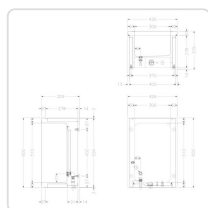
Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico de Bancada GN 1/1 - 700W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004916	Modelo:	BMSM-111
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-111

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Line 600 com capacidade GN 1/1, 700W para manter alimentos quentes. Construção robusta em aço inox, ideal para buffets e catering.

Descricao Completa

Banho-Maria Elétrico de Bancada – Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico para bancada, também conhecido como aquecedor de alimentos profissional, foi desenvolvido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço, assegurando a máxima higiene e segurança alimentar. É uma solução robusta e fiável, ideal para serviços de buffet, cantinas, restaurantes e self-services que exigem a manutenção constante da qualidade dos pratos.

Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento destaca-se pela sua durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais em ambientes profissionais de cozinha. O seu design com cuba embutida e cantos arredondados, soldada na parte superior, garante uma superfície contínua que evita a acumulação de sujidade e simplifica os processos de higienização, conforme as rigorosas normas HORECA.

Equipado com resistências de silicone de alto desempenho, posicionadas na parte inferior da cuba, este banho-maria otimiza a transferência de calor e minimiza o consumo energético. O controlo preciso da temperatura é assegurado por um termostato de regulação e um painel de comandos protegido, tornando o seu uso intuitivo e eficiente. A sua conceção com excelente isolamento térmico garante que a energia é utilizada de forma eficaz, reduzindo os custos operacionais.

Aplicações

Este banho-maria elétrico é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É indispensável em linhas de buffet, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são prioritárias, garantindo que sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais se mantêm quentes e apetitosos ao longo do serviço. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 com

profundidade de 200 mm, ou subdivisões, oferece grande flexibilidade para diferentes necessidades de serviço.

Ideal para restaurantes com elevado volume de clientes, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering, este equipamento permite uma gestão eficiente da preparação e distribuição de alimentos, assegurando a satisfação do cliente e a otimização dos recursos da cozinha. A torneira frontal para esvaziamento facilita a remoção da água e a limpeza, maximizando a produtividade da sua equipa.

Especificações Técnicas

Dimensões totais (mm)	430 x 600 x 330
Potência (W)	700
Voltagem (V/N/Hz)	230/1/50
Capacidade (GN)	1/1
Profundidade cuba (mm)	200
Construção	Aço inoxidável
Sistema de aquecimento	Água, resistências de silicone
Características adicionais	Pés reguláveis, torneira de esvaziamento, painel de comandos protegido