

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: 15/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

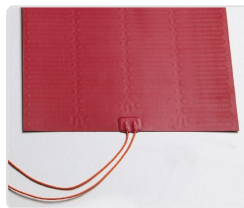
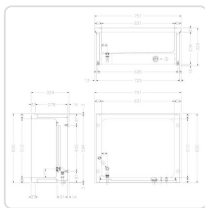


Banho Maria Elétrico Linha 600 para 2 GN 1/1, com água

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|----------|
| SKU: | EX19005015 | Modelo: | BMSM-211 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | BMSM-211 |

Descricao Resumida

Banho Maria elétrico de Linha 600, ideal para manter alimentos quentes. Capacidade para 2 GN 1/1 a 200 mm. Construção robusta em aço inoxidável e 1400W de potência.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento profissional, essencial para a manutenção da temperatura de alimentos, garante a preservação de pratos prontos a servir, mantendo a higiene, temperatura e segurança ótimas para o consumo. A sua construção robusta em aço inoxidável e a cuba embutida com cantos arredondados, soldada à superfície, formam uma peça compacta e de fácil higienização, fundamental em ambientes de alta exigência.

O sistema de aquecimento indireto através de resistências de silicone, localizadas na parte inferior da cuba, otimiza o desempenho e reduz significativamente o consumo elétrico. O painel de comandos, inteligentemente posicionado para proteção contra impactos, integra um interruptor, luz indicadora e termóstato de regulação, proporcionando controlo total sobre o processo de aquecimento do banho-vapor (também conhecido como baine-marie, bain-marie ou rechaud).

Com excelente isolamento térmico, este banho maria elétrico assegura uma eficiência energética superior e um ambiente de trabalho mais confortável. Inclui pés de altura regulável para se adaptar perfeitamente ao seu espaço de trabalho.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir durante períodos prolongados. Perfeito para linhas de buffet, self-service ou áreas de preparação que exigem a conservação de molhos, sopas, guarnições ou pratos principais a uma temperatura constante.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|------------------------------|--------------------------------|
| Dimensões totais (mm) | 755 x 600 x 330 |
| Potência (W) | 1400 |
| Voltagem (V) | 230/1N/50 Hz |
| Capacidade (GN) | 2 x GN 1/1 profundidade 200 mm |
| Material | Aço inoxidável |
| Tipo de funcionamento | Com água |
| Esvaziamento | Torneira frontal |
| Segurança | Ficha de tomada de terra |