

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



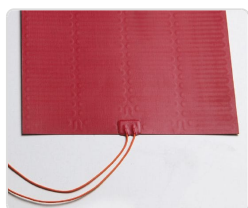
Hotelequip.pt

Banho Maria sem água - BMSM-211-S

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005056	Modelo:	BMSM-211-S
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-211-S

Descricao Resumida

Descrição Técnica:

Dimensões totais (mm): 755 x 600 x 330.

Potência (W): 800.

Voltagem (V): 230/1N/50 Hz.

Capacidade (GN): 2.

Profundidade cúbica (mm): 200

Descrição Completa

Características Técnicas:

Os banhos-Maria permitem a manutenção da temperatura dos alimentos respeitando as condições ótimas de higiene, temperatura e segurança.

Cuba embutida com cantos arredondados soldada na parte superior, formando uma peça compacta.

Construídos totalmente em aço inoxidável.

Cabo com ficha de tomada de terra.

Incorpora painel de comandos numa posição protegida contra impactos, com interruptor, luz indicadora e termostato de regulação.

Excelente isolamento contra as irradiações térmicas.

Bandejas Gastronorm não incluídas na dotação.

Incorpora pés de altura regulável.

Sistema de funcionamento com água (BMSM):

- Aquecimento indireto da água mediante resistências de silicone colocadas na parte inferior da cuba. As resistências de silicone melhoram o desempenho e reduzem o consumo elétrico.
- No frontal, incorpora uma torneira para o esvaziamento da cuba.
- Projetados para receber bandejas GN 1/1 com profundidade de 200 mm ou subdivisões.
- Importante: ao ligar o banho-Maria, a cuba deve sempre conter água.

Sistema de funcionamento sem água (BMSM-S):

- Resistências blindadas e protegidas por grelha de aço inoxidável.
- Projetados para receber bandejas GN 1/1 com profundidade de 150 mm ou subdivisões.