

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



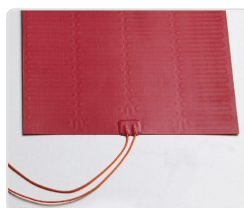
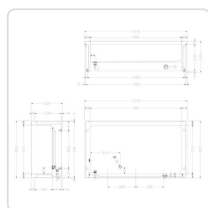
Hotelequip.pt

Banho Maria Elétrico BMSM-311 com Água GN 1/1, 200 mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EX19005121	Modelo:	BMSM-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSM-311

Descricao Resumida

Banho maria elétrico com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 (profundidade de 200 mm). Ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Banho Maria Elétrico com Água — Principais Vantagens

Este banho maria elétrico com água, também conhecido como aquecedor de alimentos, é uma solução robusta e fiável, concebida para a manutenção da temperatura ideal dos seus alimentos em ambientes profissionais. Garante as condições ótimas de higiene, temperatura e segurança alimentar, um aspeto crucial em cozinhas de hotelaria e restauração com elevados padrões de qualidade.

A sua construção integral em aço inoxidável e a cuba embutida com cantos arredondados, soldada na parte superior, formam uma peça compacta de elevada durabilidade e facilidade de limpeza. O isolamento superior contra irradiações térmicas assegura uma eficiência energética notável, contribuindo para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento.

Equipado com resistências de silicone de alto desempenho na parte inferior da cuba, este banho maria proporciona um aquecimento indireto da água eficiente, melhorando significativamente o desempenho e minimizando o consumo elétrico. O painel de comandos, convenientemente protegido contra impactos, inclui interruptor, luz indicadora e termostato de regulação para um controlo preciso da temperatura.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios e qualquer serviço de catering que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. Perfeito para buffets, linhas de self-service e eventos, onde a apresentação e a qualidade térmica dos pratos são essenciais. Projetado para otimizar a organização da cozinha, o seu design permite o uso de tabuleiros GN 1/1 com profundidade de 200 mm ou subdivisões, maximizando a versatilidade na apresentação e

serviço de uma vasta gama de pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões totais (C x L x A)	1065 x 600 x 330 mm
Potência	2100 W
Voltagem	230/1N/50 Hz
Capacidade GN	3
Profundidade cuba	200 mm
Tipo de Aquecimento	Com água (resistências de silicone)
Material	Aço inoxidável
Características Adicionais	Torneira de esvaziamento, pés reguláveis