

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



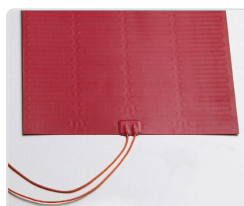
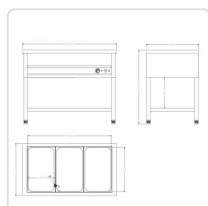
Hotelequip.pt

Mesa Banho-Maria Elétrica Linha 600 - 3 Cubas GN

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003460	Modelo:	BMSR-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSR-311

Descricao Resumida

Mesa banho-maria elétrica profissional Linha 600, com 3 cubas GN de 200 mm de profundidade e aquecimento eficiente, ideal para buffets e refeitórios. Dimensões: 1076x600x850 mm. Potência: 2,1 kW.

Descricao Completa

Mesa Banho-Maria Elétrica Linha 600 — Principais Vantagens

As mesas banho-maria (também conhecidas como balcões de aquecimento ou buffets térmicos) são equipamentos indispensáveis em qualquer estabelecimento profissional de restauração, hotelaria ou catering. Este modelo elétrico permite a conservação ideal de alimentos quentes, garantindo que chegam aos seus clientes com a temperatura certa e em perfeitas condições de higiene e segurança.

Construída integralmente em aço inoxidável, esta mesa oferece a robustez e durabilidade necessárias para o uso intensivo em ambientes profissionais, como refeitórios, buffets e copas industriais. O seu design foi pensado para uma fácil limpeza e manutenção, cumprindo as rigorosas normas Horeca.

O sistema de aquecimento indireto beneficia de resistências de silicone inovadoras, que não só melhoram o desempenho térmico como também contribuem para uma significativa redução do consumo elétrico. Esta eficiência energética traduz-se em poupanças operacionais e um investimento mais sustentável para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É a solução perfeita para manter pratos variados à temperatura de serviço em buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, refeitórios empresariais ou escolares, e em operações de catering que exigem máxima flexibilidade e fiabilidade na conservação de alimentos.

Com capacidade para três cubas Gastronorm de 200 mm de profundidade, permite gerir eficazmente vários tipos de alimentos em simultâneo, desde acompanhamentos a pratos principais. A sua

construção compacta e mobilidade (graças ao cabo espiral com ficha de terra e suporte) facilitam a integração em qualquer linha de self-service ou como apoio em cozinhas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1076 x 600 x 850
Número de bandejas	3
Potência elétrica (KW)	2,1
Voltagem	230V
Frequência elétrica	50/60Hz
Temperatura (°C)	+30 a +90
Material	Aço inoxidável
Profundidade cuba GN	200 mm