

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



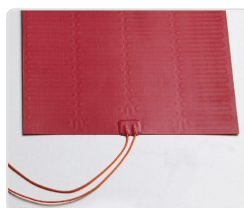
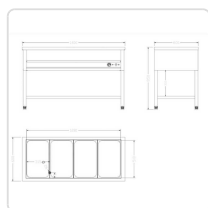
Hotelequip.pt

Mesa Banho-Maria Elétrica 4 Cubas GN 2.1KW - Linha 600

Informacoes do Produto

SKU:	EX19007977	Modelo:	BMSR-411
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BMSR-411

Descricao Resumida

Mesa banho-maria elétrica profissional, capacidade para 4 cubas GN, ideal para manter alimentos quentes. Potência 2.1KW, 1400x600x850mm.

Descricao Completa

Mesa Banho-Maria Elétrica — Principais Vantagens

A mesa banho-maria elétrica com 4 cubas GN foi concebida para manter os seus alimentos na temperatura ideal de serviço, assegurando a máxima higiene e segurança alimentar. Construída integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma durabilidade e robustez inigualáveis, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua estrutura sólida e design funcional foram pensados para otimizar o fluxo de trabalho e facilitar a manutenção diária, garantindo um investimento de longa duração para o seu negócio.

O sistema de aquecimento indireto por resistências de silicone, localizadas na parte inferior da cuba, permite uma distribuição homogénea do calor, o que se traduz numa melhor conservação dos alimentos e numa redução significativa do consumo elétrico. Esta tecnologia avançada garante um desempenho superior com maior eficiência energética, contribuindo para a sustentabilidade e economia operacional da sua cozinha. O isolamento térmico de excelência minimiza as perdas de calor, mantendo a temperatura estável e precisa para qualquer tipo de prato.

A sua cuba profunda, soldada na parte superior com cantos arredondados, forma uma peça compacta que simplifica a limpeza e evita acumulações de sujidade, cumprindo com as mais rigorosas normas de higiene. Na parte inferior, uma prateleira lisa adiciona espaço de armazenamento prático, maximizando a funcionalidade em ambientes de cozinha movimentados.

Aplicações

Esta mesa banho-maria é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas, buffets e catering. Essencial para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais quentes, é indispensável em linhas de self-service ou em

áreas de preparação que requerem uma temperatura constante dos alimentos. A sua versatilidade permite que se adapte tanto a pequenas cozinhas como a operações de grande volume, garantindo sempre a qualidade e a temperatura ideal dos alimentos servidos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1400 x 600 x 850
Número de bandejas	4 (tipo GN 200 mm profundidade)
Potência elétrica (KW)	2,1
Voltagem	230V
Frequência elétrica	50/60Hz
Temperatura °C	+30 a +90 °C
Material	Aço inoxidável
Aquecimento	Elétrico indireto com resistências de silicone