

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



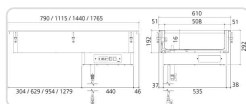
Hotelequip.pt

Banho-Maria Eléctrico Linha 700 para 2 GN 1/1 - 1525W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19010924	Modelo:	CBMA-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Descrição Resumida

Banho-maria elétrico profissional para 2 GN 1/1, com 1525W de potência. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering.

Descrição Completa

Banho-Maria Elétrico para Gastronomia — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, ideal para uso profissional intensivo em cozinhas de hotelaria e restauração, foi concebido para manter alimentos à temperatura ideal de serviço. O aquecimento por resistências de silicone na base da cuba assegura uma distribuição de calor uniforme e fiável, garantindo que os seus pratos permanecerão quentes e saborosos por mais tempo, sem comprometer a sua qualidade.

A sua capacidade para receber contentores GN 1/1 ou subdivisões com até 150 mm de profundidade oferece uma versatilidade excepcional, permitindo a personalização do espaço de cocção conforme as necessidades do menu. A facilidade de enchimento da cuba através de uma válvula esférica de 1/2" com torneira plana simplifica as operações diárias, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer chef que procure otimizar o fluxo de trabalho.

Aplicações

Este equipamento (também conhecido como "rechaud" ou "buffet aquecido") é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e serviços de catering. É ideal para manter quentes sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais, assegurando que a comida se mantém fresca e pronta a servir durante períodos prolongados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Funcionamento	Água

Profundidade das Cubas	190 mm
Aquecimento	Resistências de silicone na base
Capacidade de Contentores	2 GN 1/1 ou subdivisões (máx. 150 mm profundidade)
Temperatura de Trabalho	30 °C a 90 °C
Sistema de Enchimento	Válvula esférica de 1/2" com torneira plana
Dimensões Totais (L x P x A)	790 x 610 x 302 mm
Dimensões de Encaixe (L x P)	765 x 585 mm
Potência	1525 W
Modelo	CBMA-211