

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Móvel GN 1/1 c/ Armário Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRBME7504E	Modelo:	HRBME7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006799263

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBME7504E
EAN	8437006799263

Descricao Resumida

Garanta a temperatura ideal dos seus pratos com este banho-maria elétrico móvel Linha 700. Construção robusta em AISI 304, cuba GN 1/1 e armário integrado.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais, este **banho-maria elétrico móvel** assegura a manutenção impecável da temperatura dos seus alimentos, desde molhos delicados a guarnições substanciais. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e a máxima higiene, elementos cruciais para o cumprimento das normas de segurança alimentar. Com capacidade para cubas Gastronorm 1/1, oferece versatilidade para diversas necessidades de serviço em restaurantes, hotéis e buffets, otimizando o fluxo de trabalho durante as horas de pico.

Banho-Maria Elétrico Móvel — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Banho-Maria Elétrico Móvel
Linha de Equipamento	Linha 700
Material do Corpo e Bancada	Aço Inoxidável AISI 304
Espessura da Bancada	1,5 mm
Capacidade da Cuba	GN 1/1, altura 210 mm (cubas não incluídas)
Dimensões Úteis (LxPxA)	400 x 750 x 880 mm
Potência Elétrica	2,1 kW / 230 V
Peso Líquido	40 kg
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Controlo de Temperatura	Termostato de segurança
Válvulas	Válvula de enchimento e drenagem incluídas

Drenagem	Conectável a esgoto geral, inclui transbordo e filtros
Nível de Água	Indicador MAX-MIN
Armário	Inclui portas de série
Pés	Patas de aço inoxidável reguláveis em altura

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução ideal para uma vasta gama de operações na hotelaria e restauração. É indispensável em buffets de hotel, onde pratos como ovos mexidos, legumes salteados ou molhos devem ser mantidos quentes por longos períodos, preservando a sua textura e sabor. Em cozinhas de restaurante, auxilia na *mise en place*, mantendo guarnições e acompanhamentos à temperatura perfeita para o serviço, agilizando a confeção de pedidos e a rotação eficiente do stock. Perfeito também para cantinas, serviços de catering e restauração coletiva que necessitam de uma manutenção constante da temperatura para um serviço contínuo e de qualidade, garantindo a satisfação do cliente.

Porquê Escolher Este Equipamento

Este banho-maria elétrico destaca-se pela sua robustez e facilidade de utilização. A bancada em aço inoxidável de 1.5mm garante resistência a impactos e ao uso intensivo diário, enquanto as válvulas de enchimento e drenagem simplificam drasticamente as tarefas de reabastecimento e limpeza, otimizando o tempo da sua equipa. O controlo termostático preciso, entre 0°C e 90°C, assegura que os alimentos permaneçam na zona de temperatura segura, crucial para a prevenção de contaminações e para manter a qualidade dos ingredientes. Além disso, o armário inferior com portas proporciona um espaço de armazenamento valioso, mantendo a sua cozinha organizada e funcional.

Perguntas Frequentes

Como assegurar a higiene e manutenção deste banho-maria??

A limpeza é simplificada graças ao corpo em aço inoxidável AISI 304 e à válvula de drenagem integrada, que permite esvaziar a cuba rapidamente. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza específicos para aço inoxidável e a lavagem regular para garantir a máxima higiene, em conformidade com as normas HACCP.

Qual a capacidade de alimentos que posso aquecer neste equipamento??

Este banho-maria foi concebido para acomodar uma cuba Gastronorm GN 1/1 com 210 mm de altura. A capacidade exata dependerá do tipo de alimento e da cuba específica que utilizar, permitindo flexibilidade na gestão das suas preparações.

É adequado para quais tipos de estabelecimentos profissionais??

Este banho-maria elétrico é ideal para uma vasta gama de cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais e empresas de catering. A sua capacidade GN 1/1 e a estrutura móvel tornam-no versátil para manter uma variedade de alimentos quentes e prontos a servir.

Quais as vantagens do controlo termostático de temperatura??

O controlo termostático permite definir e manter com precisão a temperatura desejada, entre 0°C e 90°C. Isto é crucial para preservar a qualidade dos alimentos, evitar o crescimento bacteriano e cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar, garantindo que os pratos são servidos na condição ideal.

A instalação deste banho-maria requer ligações especiais??

Este equipamento elétrico requer uma ligação de 230 V com uma potência de 2,1 kW. Possui também uma descarga conectável a esgoto geral, o que facilita a sua integração na infraestrutura de qualquer cozinha profissional.