

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



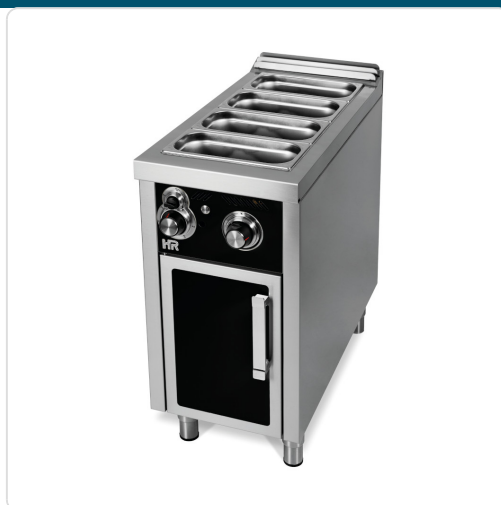
Hotelequip.pt

Banho-maria a Gás Móvel Linha 900 Profissional 40cm

Informacoes do Produto

SKU:	HRBMG9004E	Modelo:	HRBMG9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783422
Peso:	50 kg	Dimensões:	400 x 930 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBMG9004E
EAN	8437006783422

Descricao Resumida

Banho-maria a gás móvel para cozinhas profissionais, Linha 900. Garante manutenção de temperatura ideal e eficiência com construção robusta em AISI 304.

Descricao Completa

Este banho-maria a gás, integrante da robusta Linha 900, foi concebido para responder às exigências mais rigorosas das cozinhas profissionais. Oferece uma solução eficiente para a manutenção da temperatura dos alimentos, assegurando a sua qualidade e segurança alimentar durante longos períodos de serviço. A sua estrutura móvel e durável, com queimador de alto rendimento, permite uma cozedura e aquecimento controlados, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação das suas ementas.

Banho-maria a gás — Características Técnicas

Dimensões Úteis (LxPxA)	400x930x880 mm
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, 2 mm espessura
Potência a Gás	5 kW
Peso Líquido	50 kg
Válvula de Enchimento	Incluída
Válvula de Drenagem	Incluída, com filtro
Sistema de Drenagem	Conectável ao esgoto geral, com transbordo
Indicador de Nível de Água	MAX-MIN
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Pés	Aço inoxidável, ajustáveis em altura
Portas	Incluídas de série

Ignição	Automática com chama piloto
Cubas GN	Não incluídas (compatível com GN 4/3 para modelos de 400mm ou GN 8/3 para modelos de 800mm)
Altura Máxima Cuba	170 mm

Aplicações Profissionais

Para chefs executivos e diretores de F&B, este banho-maria móvel é indispensável em buffets de hotéis de cinco estrelas, restaurantes de grande volume ou serviços de catering que exigem consistência na temperatura e higiene. É ideal para manter pratos quentes durante o pico do almoço ou jantar, na preparação de grandes eventos ou para a linha de serviço, garantindo que os alimentos permaneçam no ponto ideal para os clientes, cumprindo as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção em aço inoxidável AISI 304 com tampo de 2mm, este equipamento oferece uma resistência superior à corrosão e uma durabilidade excepcional, crucial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional. A ignição automática e o queimador de alto rendimento garantem uma resposta térmica rápida e um controlo de temperatura preciso entre 0° C e 90° C. Adicionalmente, as válvulas de enchimento e drenagem integradas simplificam a gestão da água e a limpeza, poupando tempo à sua equipa e mantendo os mais altos padrões de higiene.

Perguntas Frequentes

Como se garante a higiene e limpeza deste banho-maria??

O corpo em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. A válvula de drenagem e os filtros permitem um escoamento rápido e eficaz da água, minimizando resíduos e promovendo a máxima higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

Que tipo de cubas Gastronorm são compatíveis??

Este modelo de 400mm é compatível com cubas GN 4/3. Para modelos de 800mm, são compatíveis cubas GN 8/3. A altura máxima recomendada para as cubas é de 170 mm.

Qual a vantagem da ignição automática a gás??

A ignição automática com chama piloto oferece conveniência e rapidez no arranque, eliminando a necessidade de acionamento manual. Isso permite um aquecimento mais eficiente e um controlo preciso da temperatura, ideal para a gestão dinâmica de uma cozinha.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes de alta exigência??

Sim, o design robusto da Linha 900, a construção em aço inoxidável AISI 304 e o queimador de alto rendimento garantem que este banho-maria foi concebido para suportar o ritmo intenso de cozinhas profissionais, oferecendo fiabilidade e desempenho em serviço contínuo.

Como os pés ajustáveis em altura beneficiam a instalação??

Os pés ajustáveis em altura permitem nivelar facilmente o equipamento em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e segurança. Além disso, facilitam a adaptação à altura de trabalho preferida pela sua equipa, otimizando a ergonomia na cozinha.