

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-maria a Gás Móvel GN 1/1 | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HRBMG7504E	Modelo:	HRBMG7504E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006797375

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBMG7504E
EAN	8437006797375

Descricao Resumida

Banho-maria a gás móvel GN 1/1 Linha 700, ideal para manter alimentos quentes com controlo de temperatura preciso. Construção robusta em aço inox AISI 304.

Descricao Completa

Concebido para a exigência das cozinhas profissionais em Portugal, este módulo de manutenção de temperatura assegura que os seus pratos são servidos sempre na condição perfeita. Com controlo termostático preciso e aquecimento a gás de alto desempenho, otimiza a eficiência do serviço, garantindo a qualidade dos alimentos durante todo o período de confeção ou buffet. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 reflete durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração.

banho-maria a gás GN 1/1 — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Banho-maria a Gás Móvel
Série	Linha 700
Material do Corpo	Aço Inoxidável AISI 304
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304, espessura 1,5 mm
Dimensões Úteis (LxPxA)	400x750x880 mm
Potência a Gás	4 kW
Peso Líquido	42 kg
Capacidade da Cuba	GN 1/1 (altura 210 mm) - <i>Não inclui cubas GN</i>
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Ignição	Automática com chama piloto
Controlo de Temperatura	Termostato

Funcionalidades de Higiene	Válvula de enchimento, válvula de drenagem com filtros, descarga conectável a esgoto, transbordo
Estrutura	Móvel com portas de série, pés reguláveis em altura
Sinalização	Indicadores LED metálicos de funcionamento, indicador MAX-MIN de nível de água
Segurança	Termostato de segurança

Aplicações Profissionais

O banho-maria a gás GN 1/1 da Linha 700 é uma solução indispensável para estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes de forma contínua e segura. É ideal para buffets de hotéis, serviços de catering com elevada procura, restaurantes com ementas extensas que exigem pré-preparação, ou cantinas industriais. A sua capacidade para operar entre 0°C e 90°C permite a conservação de uma vasta gama de pratos, desde molhos delicados a acompanhamentos e guisados, assegurando a temperatura de serviço perfeita e respeitando as normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Escolher este banho-maria a gás significa investir em fiabilidade e eficiência para a sua cozinha. A robustez do aço inoxidável AISI 304, com uma bancada de 1,5 mm de espessura, garante uma longevidade excecional, mesmo sob uso intenso. O queimador de alto desempenho e o acendimento automático com chama piloto oferecem poupança de tempo e energia, enquanto o termostato de segurança e o controlo preciso da temperatura proporcionam paz de espírito ao Chef executivo. As válvulas de enchimento e drenagem, juntamente com os filtros e a descarga para esgoto, simplificam significativamente as operações de limpeza, aumentando a produtividade da sua equipa e mantendo a higiene impecável.

Perguntas Frequentes

Que tipo de cubas gastronorm posso utilizar neste banho-maria??

Este banho-maria foi concebido para utilizar cubas Gastronorm GN 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 210 mm. É importante notar que as cubas não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.

Qual a importância da construção em aço inoxidável AISI 304??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de qualidade superior, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É a escolha ideal para equipamentos de cozinha profissional, garantindo longevidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento??

A limpeza é simplificada graças à válvula de drenagem incluída e à descarga conectável ao esgoto geral, que também possui filtros para reter resíduos. A superfície em aço inoxidável permite uma higienização rápida e eficaz com produtos adequados, assegurando a manutenção das condições sanitárias ideais.

É possível integrar este banho-maria noutra linha de confeitaria??

Sim, este equipamento faz parte da Linha 700, conhecida pela sua modularidade. Pode ser facilmente integrado e combinado com outros módulos da mesma linha, como fogões, fritadeiras ou fry-tops, para criar uma estação de confeitaria coesa e eficiente na sua cozinha.

Quais as vantagens do controlo de temperatura por termostato??

O controlo termostático permite manter a água do banho-maria numa temperatura constante e precisa, entre 0°C e 90°C. Isto é crucial para preservar a textura e sabor dos alimentos, evitar a quebra da cadeia de temperatura e garantir a segurança alimentar, conforme as diretrizes HACCP, sem risco de sobreaquecimento.