

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Banho-maria Eléctrico Móvel Linha 900 GN 4/3

Informacoes do Produto

SKU:	HRBME9004E	Modelo:	HRBME9004E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783507

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBME9004E
EAN	8437006783507

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico móvel da Linha 900 para manutenção profissional de alimentos quentes. Construção robusta em AISI 304 e controlo preciso de temperatura.

Descricao Completa

Este **banho-maria elétrico móvel** da Linha 900 foi concebido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço, assegurando a máxima qualidade e segurança alimentar em qualquer contexto profissional. Com uma estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304 e um controlo de temperatura preciso entre 0° C e 90° C, este equipamento garante uma apresentação impecável e a retenção de sabor e textura dos pratos, essencial para um serviço contínuo e eficiente em restaurantes e hotéis.

banho-maria elétrico — Características Técnicas

Modelo	HRBME9004E
Dimensões Úteis (AxLxP)	400x930x880 mm
Potência Elétrica	3 KW / 230V
Peso Líquido	47 kg
Material do Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Espessura do Tampo	2 mm (Aço inoxidável AISI 304)
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Controlo de Temperatura	Termostato
Resistências	Aço inoxidável
Segurança	Termostato de segurança
Funcionalidades de Água	Válvula de enchimento, válvula de drenagem, sistema de transbordo, indicador de nível MAX-MIN

Filtros	Incluídos em cada drenagem
Tipo de Pés	Ajustáveis em altura, em aço inoxidável
Portas	Incluídas de série
Cubas GN	Não incluídas (compatível com GN 4/3)
Altura Máxima da Cuba	170 mm

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem o mais alto padrão na conservação e apresentação de alimentos. Perfeito para linhas de buffet em hotéis de 4 e 5 estrelas, refeitórios empresariais com grande volume de serviço ou restaurantes com ementas extensas que necessitam de uma mise en place eficaz. A sua construção robusta da Linha 900 permite integrar-se harmoniosamente em cozinhas centrais ou espaços de self-service, garantindo que os pratos, desde guarnições a carnes e molhos, permaneçam quentes e apetitosos durante todo o período de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste **banho-maria elétrico** traduz-se em eficiência operacional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O corpo em aço inoxidável AISI 304 de alta durabilidade e o tampo de 2 mm de espessura resistem ao uso intensivo, enquanto os pés ajustáveis em altura facilitam a integração em qualquer layout de cozinha. A inclusão de válvulas de enchimento e drenagem, com descarte direto para esgoto e filtros, simplifica drasticamente os processos de limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a máxima segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Que tipo de cubas Gastronorm são compatíveis com este equipamento??

Este banho-maria elétrico é compatível com cubas Gastronorm 4/3. A altura máxima recomendada para as cubas é de 170 mm para garantir um aquecimento eficaz e uniforme dos alimentos.

Como é feita a manutenção e limpeza do banho-maria??

A limpeza é simplificada pelas válvulas de enchimento e drenagem integradas, que permitem esvaziar a cuba rapidamente para o esgoto geral. Os filtros em cada drenagem ajudam a reter resíduos, facilitando a higiene diária e a manutenção preventiva do equipamento.

Qual a temperatura máxima de funcionamento e como é controlada??

O banho-maria opera numa gama de temperaturas de 0° C a 90° C. O controlo da potência é feito através de um termostato preciso, que permite manter a temperatura desejada de forma constante e eficiente, com um termostato de segurança adicional para proteção.

Este banho-maria pode ser facilmente integrado em diferentes layouts de cozinha??

Sim, o design móvel com pés ajustáveis em altura, em aço inoxidável, facilita a sua adaptação a diversas configurações de cozinha profissional. As portas incluídas de série também contribuem para uma estética limpa e funcional, importante em qualquer ambiente de serviço.

Que benefícios o aço inoxidável AISI 304 oferece para este equipamento??

O aço inoxidável AISI 304 é um material de alta qualidade, reconhecido pela sua excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. Garante a longevidade do equipamento e a conformidade com as exigentes normas de higiene alimentar em ambientes de restauração.