

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



Banho-Maria Elétrico Profissional Inox 300mm 30-90°C

Informacoes do Produto

SKU:	HRBM300	Modelo:	BM300
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006781183

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	BM300
EAN	8437006781183

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes e prontos a servir com este banho-maria elétrico profissional em inox. Ideal para buffets e restauração, com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Banho-Maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Assegure que os seus pratos se mantêm na temperatura ideal com este banho-maria elétrico concebido para cozinhas profissionais. Este aquecedor de comida é indispensável para serviços de buffet, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de conservar alimentos quentes por períodos prolongados. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o termóstato de segurança proporciona controlo preciso, fundamental para a qualidade e segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de aquecimento é a solução perfeita para uma variedade de cenários na hotelaria. Desde restaurantes que servem self-service, passando por hotéis com pequenos-almoços buffet, até eventos de catering que exigem a manutenção da temperatura dos alimentos, este banho-maria garante eficiência e um serviço contínuo. A sua facilidade de uso e as patas reguláveis em altura permitem uma integração flexível em qualquer ambiente de cozinha industrial, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa.

Características Técnicas

Potência	1 kW
Voltagem	230 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	4 kg
Temperatura	30 - 90 °C
Dimensões Externas (LxPxA)	300x500x235h mm
Material do Corpo	Aço inoxidável
Termóstato de Segurança	Sim (até 120°C)

Resistência	Aço polido
Pés	Reguláveis em altura
Cuba(s)	Não incluídas
Grifo de Desagüe	Sim

Perguntas Frequentes

Para que serve um banho-maria elétrico profissional?

Um banho-maria elétrico é usado para manter alimentos cozinhados quentes a uma temperatura segura e constante, ideal para buffets, serviços de catering ou para preparar pratos que necessitam de calor suave e indireto.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, o corpo em aço inoxidável e as linhas curvas facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene necessária em ambientes alimentares. O grifo de desagüe também contribui para uma manutenção mais prática e rápida.

Que tipo de cubas são compatíveis com este banho-maria?

Este modelo é projetado para acomodar cubas gastronorm, embora as mesmas não estejam incluídas. É importante verificar as dimensões compatíveis para garantir um encaixe perfeito e eficiente.

Quais são as vantagens de ter controlo de temperatura?

O termóstato de segurança permite ajustar a temperatura entre 30 e 90 °C, prevenindo que os alimentos queimem ou arrefeçam. Isto é crucial para manter a qualidade, sabor e segurança dos pratos servidos.

Este banho-maria é adequado para quais ambientes profissionais?

Graças ao seu design compacto e funcionalidades, é ideal para cozinhas de pequena e média dimensão, snack-bares, cafetarias, áreas de self-service e buffets em hotéis ou restaurantes que procuram eficiência e fiabilidade.