

# 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



## Banho-maria Elétrico Linha 550/600 Profissional HRBM600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRBM600	<b>Modelo:</b>	HRBM600
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006781190

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	HRBM600
<b>EAN</b>	8437006781190

### Descricao Resumida

Mantenha alimentos à temperatura ideal com este banho-maria elétrico profissional em aço inox. Controlo preciso (30-90°C) e escoamento fácil. Ideal para cozinhas.

## Descricao Completa

Essencial para qualquer cozinha profissional, este equipamento de aquecimento assegura que os seus pratos são servidos à temperatura perfeita, mantendo a qualidade e a segurança alimentar. Concebido para alta performance e durabilidade, o seu design intuitivo e robustez em aço inoxidável garantem uma operação contínua e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho em serviços de confeção intensivos como buffets, restaurantes e cantinas. É a solução fiável para a manutenção de alimentos prontos a servir, preservando texturas e sabores de forma eficiente.

### Banho-maria elétrico profissional — Características Técnicas

<b>Dimensões Úteis (C x L x A)</b>	600x500x235 mm
<b>Potência Elétrica</b>	2 kW / 230 V
<b>Peso Líquido</b>	12 kg
<b>Material do Corpo</b>	Aço inoxidável
<b>Termostato de Trabalho</b>	Ajustável de 30-90° C
<b>Termostato de Segurança</b>	120° C
<b>Resistência</b>	Aço polido
<b>Drenagem</b>	Torneira de escoamento
<b>Pés</b>	Ajustáveis em altura

### Aplicações Profissionais

Este banho-maria elétrico é indispensável em ambientes de alta procura, como restaurantes com serviço à la carte, cozinhas de hotelaria que oferecem buffets extensivos, e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de comida na temperatura ideal durante eventos. É perfeito para a manutenção de molhos, sopas, guarnições ou qualquer prato que exija um controlo térmico constante, garantindo que a sua ementa esteja sempre pronta para ser servida com a máxima qualidade e segurança.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

A robustez do aço inoxidável, combinada com linhas curvas para uma limpeza sem esforço, diferencia este equipamento. A presença de um termostato de trabalho ajustável de 30-90° C e um termostato de segurança a 120° C oferece um controlo térmico superior, essencial para a segurança alimentar e para preservar a integridade dos ingredientes. A torneira de escoamento integrada simplifica a drenagem, minimizando riscos e agilizando as operações diárias, tornando-o uma escolha inteligente para a eficiência e higiene na sua cozinha.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Como garantir a higiene e limpeza do banho-maria??**

*O design com linhas curvas e o corpo em aço inoxidável facilitam a limpeza diária. A torneira de escoamento permite a drenagem segura da água, minimizando a acumulação de resíduos e facilitando a desinfeção regular.*

### **É possível ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos??**

*Sim, o termostato de trabalho ajustável permite definir a temperatura entre 30° C e 90° C. Isto garante que cada prato é mantido na condição ideal, desde molhos delicados a acompanhamentos robustos.*

### **Quais as dimensões e requisitos de espaço para este banho-maria??**

*Com dimensões úteis de 600x500x235 mm, este equipamento é compacto e ideal para integração em bancadas ou linhas de confeção modulares. Os pés ajustáveis permitem uma adaptação precisa à altura da sua área de trabalho.*

### **As cubas Gastronorm estão incluídas com o equipamento??**

*Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas. Isto oferece flexibilidade para que possa seleccionar as cubas GN mais adequadas às suas necessidades específicas de serviço e volume, personalizando o arranjo.*

### **Este equipamento possui sistemas de segurança??**

*Sim, para além do termostato de trabalho, o banho-maria inclui um termostato de segurança a 120° C. Este mecanismo adicional previne o sobreaquecimento, garantindo a protecção do equipamento e*

*a segurança na cozinha profissional.*