

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 09/06/2026

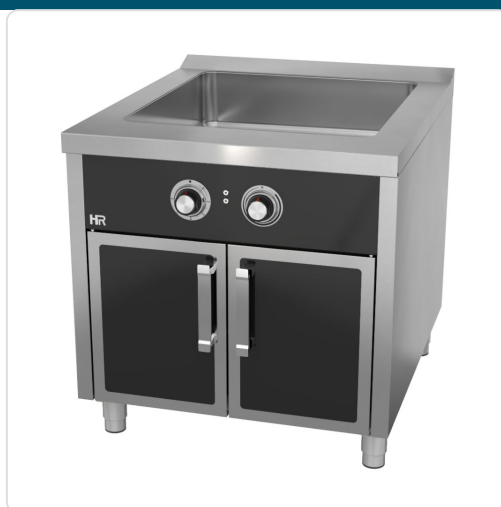
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Banho-maria Eléctrico Móvel Linha 900 Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	HRBME9008E	Modelo:	HRBME9008E
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006783514
Peso:	71 kg	Dimensões:	800 x 930 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRBME9008E
EAN	8437006783514

Descricao Resumida

Mantenha alimentos quentes e prontos a servir com este banho-maria elétrico móvel Linha 900. Construção robusta em AISI 304. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este banho-maria elétrico móvel da Linha 900 é um pilar essencial para qualquer cozinha profissional que exija excelência na manutenção e cozedura de alimentos. Concebido para suportar o ritmo acelerado de restaurantes de grande volume, hotéis e serviços de catering, este equipamento garante que os seus pratos permaneçam à temperatura ideal, realçando a qualidade e o sabor sem comprometer a segurança alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e uma higiene impecável, facilitando as operações diárias e prolongando a vida útil do investimento.

banho-maria elétrico — maria Elétrico — Principais Vantagens

Para o Chef Executivo que valoriza a precisão e a consistência, este banho-maria oferece um controlo de temperatura fiável entre 0° C e 90° C, crucial para a confeção e conservação de diversos alimentos. A válvula de enchimento integrada e a válvula de drenagem com sistema de transbordo simplificam drasticamente as tarefas de enchimento e limpeza, otimizando o tempo da equipa na cozinha. A presença de indicadores LED para o funcionamento e um termostato de segurança adicionam uma camada extra de fiabilidade e facilidade de supervisão.

A estrutura móvel, com pés ajustáveis em altura e portas de série, permite uma integração flexível no layout da sua cozinha, adaptando-se a diferentes espaços e necessidades operacionais. Esta característica é especialmente valiosa para reconfigurações rápidas ou para cozinhas com espaço limitado, assegurando que o fluxo de trabalho nunca seja comprometido. O tampo em aço inoxidável AISI 304 com 2 mm de espessura é uma garantia de resistência e longevidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cenários de elevada exigência, como buffets de hotel, serviços de banquetes ou restaurantes com um volume elevado de serviço contínuo. Permite manter grandes quantidades de acompanhamentos, molhos ou pratos principais a uma temperatura segura e pronta a servir, reduzindo o tempo de espera e melhorando a eficiência na distribuição. A capacidade de acomodar cubas GN 4/3 ou GN 8/3 (não incluídas) oferece uma versatilidade excepcional para diferentes ementas e necessidades de portionamento, tornando-o indispensável para a *mise en place* em grande escala e para assegurar a conformidade com as normas HACCP relativas à manutenção de temperatura dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Corpo	Aço inoxidável AISI 304
Válvula de Enchimento	Incluída
Válvula de Drenagem	Incluída, conectável ao esgoto geral com sistema de transbordo e filtros
Indicador de Nível de Água	MAX-MIN
Resistências	Aço inoxidável
Termostato de Segurança	Sim
Controlo de Potência	Através de termostato
Indicadores de Funcionamento	Pilotos metálicos LED
Temperatura de Funcionamento	0° C a 90° C
Pés	Aço inoxidável ajustáveis em altura
Tampo	Aço inoxidável AISI 304, embutido, 2 mm de espessura
Portas	Incluídas de série
Cubas GN	Não incluídas (capacidade para GN 4/3 ou GN 8/3)
Altura da Cuba (Max)	170 mm
Dimensões Úteis (AxLxP)	800x930x880 mm
Potência Elétrica	6,6 KW / 380V / 3 + N
Peso Líquido	71 kg

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de aço inoxidável utilizado neste banho-maria?

O corpo e o tampo são fabricados em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua alta resistência à corrosão e facilidade de limpeza, ideal para ambientes de cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em buffets?

Sim, o controlo de temperatura preciso (0° a 90° C) e a construção robusta tornam-no perfeito para manter alimentos quentes de forma segura e eficiente durante longos períodos em buffets e serviços de catering.

As cubas Gastronorm vêm incluídas com o banho-maria?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas. O equipamento é compatível com cubas GN 4/3 ou GN 8/3, permitindo uma seleção personalizada de acordo com as suas necessidades específicas.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada pela válvula de drenagem com sistema de transbordo, que permite escoar a água facilmente para o esgoto geral, e pela superfície lisa do aço inoxidável AISI 304 que facilita a higienização.

É possível ajustar a altura do banho-maria?

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável com altura ajustável, o que facilita o nivelamento em superfícies irregulares e a adaptação a diferentes alturas de bancadas de trabalho existentes na sua cozinha.