

# 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 GN 1/1 com Torneira de Drenagem

### Informacoes do Produto

|               |                |                   |                    |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | MS2.0.155.0010 | <b>Modelo:</b>    | BMF 1/1E-T         |
| <b>Marca:</b> | Fiamma         | <b>EAN:</b>       | N/D                |
|               |                | <b>Dimensões:</b> | 350 x 620 x 305 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | Fiamma     |
| <b>Modelo</b> | BMF 1/1E-T |

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional em aço inoxidável, com capacidade GN 1/1 e torneira de drenagem. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

## Descricao Completa

### banho-maria elétrico GN 1/1 — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente, construído integralmente em aço inoxidável, é projetado para manter alimentos à temperatura ideal de serviço. A sua construção durável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de cozinha profissional de elevada exigência. Com uma cuba de 163 mm de profundidade, permite a utilização de diversos tamanhos de tabuleiros gastronorm, adaptando-se às necessidades da sua ementa. A integração de uma torneira de segurança para drenagem da água simplifica significativamente a limpeza, tornando o processo mais rápido e higiénico, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e serviços de catering, este aquecedor de alimentos é uma solução versátil para manter sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais sempre quentes e prontos a servir. A sua capacidade de operar de forma contínua e a facilidade de manutenção fazem dele um item indispensável para operações de self-service e buffets, onde a consistência na temperatura dos alimentos é fundamental para a satisfação do cliente. A durabilidade do material e a funcionalidade da drenagem são particularmente benéficas para cozinhas com alto volume de trabalho.

### Características Técnicas

|                 |                                       |
|-----------------|---------------------------------------|
| Dimensões (LPA) | 350x620x305 mm                        |
| Altura da Cuba  | 163 mm                                |
| Material        | Aço Inoxidável                        |
| Carga           | GN 1/1                                |
| Drenagem        | Torneira com dispositivo de segurança |

### Perguntas Frequentes

**Qual o tipo de tabuleiro gastronorm compatível com este banho-maria?**

Este banho-maria é compatível com tabuleiros gastronorm de tamanho GN 1/1, sendo a profundidade da cuba ideal para tabuleiros até 163 mm, oferecendo grande flexibilidade para o seu serviço.

**É fácil de limpar e fazer a manutenção deste equipamento?**

Sim, a limpeza é bastante simplificada devido à sua construção em aço inoxidável e à torneira integrada, que permite uma drenagem rápida e segura da água, facilitando a higiene diária.

**Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Com a sua robustez e design pensado para a eficiência, este banho-maria é perfeitamente adequado para o uso intensivo e contínuo em qualquer cozinha profissional, garantindo desempenho duradouro.

**Posso utilizar este banho-maria para diferentes tipos de alimentos?**

Absolutamente. A versatilidade da cuba GN 1/1 e a regulação de temperatura permitem aquecer e manter uma vasta gama de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais e acompanhamentos.

**Quais os benefícios de ter uma torneira de segurança para drenagem?**

A torneira de segurança para drenagem não só agiliza o processo de esvaziamento da água após o uso, mas também aumenta a segurança da operação, evitando derramamentos e queimaduras, e contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro.