

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 a Gás Industrial GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.150.0020	Modelo:	BMF 1/1G SP
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D
		Dimensões:	365 x 575 x 305 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	BMF 1/1G SP

Descricao Resumida

Banho-maria a gás industrial GN 1/1 em aço inox, ideal para manter alimentos quentes. Queimador de alto rendimento e sistema de segurança.

Descricao Completa

Banho-maria a gás GN 1/1 — Banho-Maria — Qualidade e Eficiência

Este aquecedor indireto a gás foi concebido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço, garantindo a qualidade e o sabor. É uma solução robusta e fiável para qualquer cozinha profissional que exija alto desempenho e segurança operacional.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotelaria e serviços de catering, este equipamento adapta-se a ambientes de elevada exigência. Permite servir uma variedade de pratos quentes, desde sopas a acompanhamentos, com a máxima eficiência. A sua construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade superior, mesmo com uso contínuo em cozinhas com muito movimento.

Características Técnicas

Tipo de Energia	Gás
Capacidade	GN 1/1
Altura da Cuba	163 mm
Material	Aço Inoxidável
Queimador	Alto rendimento com sistema de troca de injetores simplificado
Segurança	Válvula de gás com sistema de segurança
Contentores	Não incluídos
Dimensões (LPA)	365x575x305 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de contentores utiliza este banho-maria?

Este equipamento foi projetado para utilizar contentores GastroNorm (GN) do formato 1/1. Tenha em

atenção que os contentores não estão incluídos aquando da compra.

É fácil de converter para diferentes tipos de gás?

Sim, o queimador de alto rendimento possui um sistema simplificado de troca de injetores, tornando a adaptação a diferentes tipos de gás rápida e eficiente, conforme as suas necessidades.

Qual a profundidade máxima da cuba?

A cuba deste banho-maria tem uma altura de 163 mm, o que permite acomodar contentores Gastronorm de profundidades padrão para uma manutenção ideal da temperatura dos alimentos.

Este equipamento é seguro para uso comercial?

Completamente. Inclui uma válvula de gás com sistema de segurança, garantindo uma operação fiável e protegida em ambientes profissionais de restauração.

Requer alguma instalação especial?

A estrutura em aço inoxidável é robusta e o equipamento é de bancada. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para assegurar o correto funcionamento e a segurança.