

# 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



## Carro Banho-Maria Elétrico Linha 700 c/ Estufa, 2x GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.139.429.001	<b>Modelo:</b>	CBME2GN
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	CBME2GN

### Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 700 com estufa, capacidade 2x GN1/1. Ideal para transporte, manutenção e distribuição de comida à temperatura ideal (+70/+90°C), com controlo termoestático independente. Construção robusta em aço inoxidável e rodas com travão para mobilidade.

## Descrição Completa

### Carro Banho-Maria Elétrico com Estufa — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional em ambientes profissionais, este carro banho-maria elétrico (ou guiche de aquecimento) com estufa é a solução ideal para transporte, manutenção e distribuição eficiente de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, conforme as exigências do setor HORECA. Garante que os seus pratos são servidos sempre à temperatura perfeita, otimizando a qualidade do serviço.

Com aquecimento indireto através de resistências e controlo termoestático independente para a cuba, banho-maria e estufa, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura entre +70 °C e +90 °C. Esta funcionalidade é crucial para preservar a integridade e o sabor dos alimentos, evitando o sobreaquecimento ou arrefecimento indesejado, e contribuindo para a eficiência energética do seu negócio.

As rodas de 150 mm de diâmetro, duas com travão, facilitam o transporte seguro e estável, mesmo com capacidade máxima. A cuba com 200 mm de profundidade e a torneira para vazamento simplificam as operações de limpeza e manutenção, garantindo um fluxo de trabalho mais rápido e higiénico na sua cozinha.

### Aplicações

Este carro banho-maria elétrico é indispensável em restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de buffet, cantinas industriais e serviços de catering que necessitam de manter grandes quantidades de comida quente e pronta a servir. A sua capacidade para 2 cubas GN1/1 torna-o perfeito para eventos, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija flexibilidade e fiabilidade na distribuição de refeições.

É particularmente útil em buffets self-service, onde a apresentação e a temperatura constante dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente. A estufa integrada adiciona valor, permitindo o armazenamento de pratos quentes adicionais ou de acompanhamentos, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x700x940 mm
Potência	2.245 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade	2 GN1/1
Temperatura	+70 / +90 °C
Construção	Aço inoxidável
Tipo de Aquecimento	Indireto com resistências
Controlo de Temperatura	Termostático independente para cuba, banho-maria e estufa
Rodas	4 rodas de 150 mm, 2 com travão e 2 sem
Profundidade da Cuba	200 mm
Funcionalidade Adicional	Torneira para vazamento da cuba