

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Carro Banho-Maria Elétrico com Estufa Inox, 3 GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1.139.429.002	<b>Modelo:</b>	CBME3GN
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	CBME3GN

### Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 700, 3 GN1/1, com estufa integrada. Aço inox, controlo térmico independente e rodas com travão para mobilidade.

## Descrição Completa

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

Este carro banho-maria elétrico (carro aquecido) foi concebido para o transporte, manutenção e distribuição eficiente de alimentos em ambientes profissionais, garantindo que as refeições se mantêm à temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha industrial.

Equipado com aquecimento indireto através de resistências e controlo termoestático independente para a cuba e a estufa, oferece uma precisão inigualável na conservação da temperatura dos alimentos, entre +70 °C e +90 °C. Este controlo granular otimiza a qualidade dos pratos e reduz o desperdício.

As rodas de 150 mm de diâmetro, sendo duas com travão e duas sem, facilitam a mobilidade e o posicionamento seguro em qualquer área de serviço. A inclusão de uma torneira de vazamento na cuba simplifica a drenagem, agilizando as operações de limpeza e manutenção diárias.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering, refeitórios e cozinhas industriais que necessitam de uma solução fiável para o transporte e distribuição de grandes volumes de alimentos quentes. Perfeito para buffets, banquetes e eventos onde a manutenção da temperatura e a higiene são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1130x700x940 mm
Potência	2.245 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50-60 Hz
Capacidade	3 GN1/1

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura</b>	+70 / +90 °C
<b>Construção</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo</b>	Termostático independente para cuba e estufa
<b>Rodas</b>	150 mm (2 com travão, 2 sem travão)
<b>Cuba</b>	200 mm de profundidade com torneira de vazamento