

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, 4 GN1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1.139.429.003	Modelo:	CBME4GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CBME4GN

Descricao Resumida

Carro banho-maria elétrico Linha 700 com estufa, capacidade para 4 GN1/1. Mantém e distribui alimentos quentes com controlo termostático independente.

Descricao Completa

Carro Banho-Maria Elétrico Linha 700 c/ Estufa — Principais Vantagens

Este carro banho-maria elétrico (também conhecido como mesa quente ou buffet móvel) é uma solução robusta e versátil, concebida para responder às exigências de transporte, manutenção e distribuição de alimentos em ambientes de restauração profissional. A construção integral em aço inoxidável garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, essenciais para cozinhas de alto volume. O sistema de aquecimento indireto através de resistências proporciona uma distribuição de calor uniforme e controlada, mantendo os alimentos à temperatura ideal de serviço por longos períodos.

Com controlos termostáticos independentes para a cuba, banho-maria e estufa inferior, permite uma gestão precisa da temperatura para diferentes tipos de alimentos, evitando a perda de qualidade e assegurando a segurança alimentar. A sua capacidade para 4 recipientes GN1/1 otimiza o espaço e permite servir uma grande variedade de pratos, tornando-o indispensável para buffets, eventos e serviços de catering.

Aplicações

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios, empresas de catering e hospitais que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. Perfeito para linhas de buffet, eventos, ou como suporte em cozinhas industriais para transporte interno de pratos confeccionados. A sua mobilidade, garantida pelas rodas com travão, oferece flexibilidade para adaptar o layout do serviço conforme a necessidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	1460x700x940 mm
Potência	3.245 KW
Alimentação elétrica	230V/1/50-60 Hz

Capacidade	4 GN1/1
Temperatura	+70 / +90 °C
Construção	Aço inoxidável
Rodas	150 mm (duas com travão, duas sem travão)
Profundidade da cuba	200 mm