

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Carro Banho-Maria e Estufa, 3 GN 1/1, 1130x700x940mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1139.429.002	Modelo:	CBME3GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1130 x 700 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CBME3GN

Descricao Resumida

Carro robusto em aço inoxidável para transporte, manutenção e distribuição de comida. Capacidade para 3 cubas GN 1/1. Controlo termostático independente.

Descricao Completa

Carro Banho-Maria — Vantagens Térmicas e Logísticas

Este carro versátil é uma solução robusta para o transporte, manutenção e distribuição eficiente de alimentos em ambientes de restauração, hotelaria e cantinas. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer cozinha profissional. O aquecimento indireto proporciona uma distribuição de calor uniforme, preservando a qualidade e a temperatura ideal dos pratos.

Equipado com controlo termostático independente para cada uma das três cubas GN 1/1, bem como para o banho-maria e a estufa integrada, este equipamento oferece máxima flexibilidade na gestão de diferentes tipos de alimentos. A funcionalidade de estufa permite manter os alimentos quentes e prontos a servir por longos períodos, otimizando o fluxo de trabalho e o serviço ao cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para bufetes, serviços de catering, refeitórios empresariais e hospitais que exigem a preservação da temperatura dos alimentos durante o transporte e a distribuição. As rodas resistentes, com duas delas equipadas com travão, facilitam a movimentação segura do carro, mesmo quando totalmente carregado. A torneira de vazamento da cuba simplifica a limpeza e a manutenção diária, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. Este carro foi projetado para otimizar operações e satisfazer as exigências de volume elevado nas cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Material de Construção	Aço inoxidável
Sistema de Aquecimento	Indireto, por resistências
Controlo de Temperatura	Termostato independente para a cuba, banho-maria e estufa
Capacidade das Cubas	3 GN 1/1, profundidade 200 mm
Torneira de Vazamento	Sim
Rodas	150 mm de diâmetro (2 com travão, 2 sem travão)
Dimensões (LPA)	1130x700x940 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de tabuleiros GN que este carro pode acomodar?

Este carro é concebido para acomodar três cubas Gastronorm de tamanho GN 1/1, com uma profundidade máxima de 200 mm, permitindo uma gestão eficiente e organizada dos alimentos.

Os controlos de temperatura são ajustáveis individualmente?

Sim, o equipamento integra controlos termostáticos independentes, o que permite definir temperaturas distintas para as cubas, o banho-maria e a estufa, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento.

Este carro é fácil de mover e seguro durante o transporte?

Com rodas de 150 mm de diâmetro, sendo duas equipadas com travão, este carro proporciona uma mobilidade superior e segurança acrescida, evitando movimentos indesejados após o posicionamento.

Como se realiza a drenagem da água do banho-maria?

A drenagem da água do banho-maria é simplificada pela inclusão de uma torneira de vazamento, tornando a limpeza e manutenção do equipamento mais rápidas e higiénicas.

É possível manter diferentes tipos de alimentos a temperaturas distintas simultaneamente?

Absolutamente! Graças ao seu design com aquecimento indireto e controlos termostáticos independentes, pode manter vários alimentos a temperaturas ideais, seja no banho-maria ou na estufa.