

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 13/06/2026

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

Carro Banho-Maria e Estufa, 2 GN 1/1, 800x700x940 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1139.429.001	Modelo:	CBME2GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	800 x 700 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CBME2GN

Descricao Resumida

Carro robusto de banho-maria e estufa em inox, ideal para transporte e manutenção de alimentos quentes. Capacidade para 2 cubas GN 1/1.

Descricao Completa

Serviço de Buffet — Principais Vantagens

Ideal para operações de restauração, este equipamento versátil permite o transporte, a manutenção e a distribuição eficiente de alimentos. A sua conceção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes com alta exigência de higiene. O aquecimento indireto e o controlo termostático independente asseguram que cada preparação é mantida à temperatura ideal, realçando a qualidade dos seus pratos. A inclusão de rodas com travão facilita a mobilidade segura e o posicionamento estável em qualquer área de serviço.

Aplicações Profissionais

Este carro térmico é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos, desde restaurantes e hotéis até cantinas e eventos de catering. Permite servir refeições quentes de forma contínua e higiénica, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente. A capacidade para duas cubas GN 1/1 e a profundidade de 200 mm oferecem flexibilidade para apresentar uma variedade de pratos, enquanto a estufa integrada mantém os acompanhamentos na temperatura perfeita. Uma mais-valia significativa para qualquer cozinha profissional focada na excelência do serviço.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Função	Transporte, manutenção e distribuição de comida
Aquecimento	Indireto via resistências
Controlo de Temperatura	Termostatos independentes para cuba banho-maria e estufa
Drenagem	Torneira para vazamento da cuba
Rodas	150 mm de diâmetro (duas com travão, duas sem travão)
Capacidade	2 cubas GN 1/1
Profundidade da Cuba	200 mm

Dimensões (LPA)

800x700x940 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de negócio é este carro de banho-maria mais adequado?

Este carro é ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite transportar, manter aquecidos e servir alimentos em buffet ou eventos com grande afluência. A sua funcionalidade garante a qualidade dos alimentos durante o serviço.

Como é controlada a temperatura das cubas e da estufa?

O equipamento possui um controlo termostático independente para a cuba banho-maria e para a estufa, permitindo ajustar as temperaturas de forma precisa para cada tipo de alimento. Isto assegura que os pratos são mantidos nas condições ideais de conservação e paladar.

A estrutura em aço inoxidável oferece que vantagens?

A construção em aço inoxidável confere ao carro uma excelente resistência à corrosão, durabilidade superior e facilidade de higienização. Estas características são cruciais para cumprir as normas de segurança alimentar e para prolongar a vida útil do equipamento em uso intensivo.

Qual a capacidade das cubas Gastronorm?

O carro está dimensionado para acomodar duas cubas GN 1/1, com uma profundidade de 200 mm. Esta capacidade é ideal para servir uma variedade considerável de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais, de forma organizada e eficiente.

As rodas são seguras e de fácil manuseamento?

Sim, o carro está equipado com quatro rodas de 150 mm de diâmetro, sendo duas com travão para estabilidade no posicionamento e duas sem travão para facilitar a movimentação. O design das rodas garante um transporte suave e seguro mesmo em espaços movimentados.