

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Elétrico 1 Cuba GN 4/3 com Armário MagME94A

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMBME94A	<b>Modelo:</b>	MBME94A
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	45 kg	<b>Dimensões:</b>	310 x 690 x 160 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	MBME94A

### Descricao Resumida

Banho-Maria elétrico com 1 cuba GN 4/3 e móvel, ideal para manter alimentos quentes. Construção robusta em inox para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Banho-Maria elétrico profissional — Maria — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos com móvel é uma solução robusta e eficiente para manter os seus pratos à temperatura ideal. Concebido para uso profissional, destaca-se pela sua construção em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e fácil manutenção em ambientes exigentes. O aquecimento elétrico oferece um controlo preciso da temperatura, essencial para a conservação dos alimentos.

A versatilidade da cuba de tamanho GN 4/3 permite a utilização de diferentes configurações de tabuleiros, adaptando-se às necessidades específicas do seu serviço. A integração num móvel oferece um suporte prático e uma superfície de trabalho adicional, otimizando o espaço na sua cozinha. Este equipamento foi desenvolvido a pensar na eficácia e na higiene, tornando-o um investimento valioso para qualquer estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quentes. A sua capacidade de integrar-se em linhas de cocção existentes torna-o perfeito para buffets, linhas de self-service ou como apoio em cozinhas profissionais de elevada produção. A facilidade de limpeza do inox é crucial em operações com requisitos apertados de higiene, tornando-o adequado para qualquer tipo de evento ou serviço diário.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção da Cuba	Aço AISI 304 18/10, prensada e com soldadura contínua
Sistema de Aquecimento	Elétrico com resistências blindadas externas à cuba
Controlo de Temperatura	Termóstato
Bancada de Trabalho	Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Alinhamento de Módulos	Por justaposição

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	GN 4/3
Potência de Resistências	1 x 2,5 kW
Potência Total	2,5 kW
Voltagem	230 V
Dimensões da Cuba	310x690x160h mm
Dimensões do Equipamento	400x900x850h mm
Peso	45 kg

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este Banho-Maria inclui cubas Gastronorm?

Não, este modelo é fornecido sem cubas Gastronorm. Deverão ser adquiridas separadamente para complementar a funcionalidade do equipamento de acordo com as suas necessidades específicas.

### 2. Qual o tipo de alimentação elétrica necessária para este equipamento?

O Banho-Maria requer uma voltagem de 230 V para o seu funcionamento, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais standardizadas.

### 3. É possível controlar a temperatura do Banho-Maria?

Sim, o equipamento está dotado de um termóstato que permite um controlo preciso da temperatura, garantindo que os alimentos sejam mantidos em condições ideais de conservação e serviço.

### 4. Este equipamento é adequado para integração em linhas de buffet?

Absolutamente. Graças ao seu design para alinhamento por justaposição e à sua funcionalidade de aquecimento contínuo, é uma excelente adição a qualquer linha de buffet ou self-service.

### 5. Como é garantida a durabilidade e a higiene do Banho-Maria?

A sua construção em aço inoxidável AISI 304 18/10, com cuba prensada e soldadura contínua, assegura uma elevada resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, cumprindo rigorosos padrões de higiene profissional.