

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



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico 1 Cuba GN 8/3 com Armário Base MAGISTRA PLUS 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBME98A	Modelo:	MBME98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	68 kg	Dimensões:	630 x 690 x 160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBME98A

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional com 1 cuba GN 8/3, ideal para manter alimentos quentes. Construção robusta em aço inox e controlo por termostato.

Descricao Completa

Apresentamos o Banho-Maria Elétrico Profissional, concebido para manter os seus alimentos à temperatura ideal de serviço. Este equipamento robusto e eficiente integra-se perfeitamente em qualquer cozinha industrial, garantindo a conservação térmica de grandes volumes com facilidade. Ideal para buffets, refeitórios e serviços de catering, onde a qualidade e a temperatura dos alimentos são cruciais.

Banho-Maria Elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

É um equipamento indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de manter pratos quentes prontos para consumo. A sua resistência blindada externa à cuba assegura um aquecimento uniforme e eficiente, preservando a textura e o sabor dos alimentos. A construção em aço inoxidável AISI 304 18/10 garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um investimento inteligente para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é perfeito para uma vasta gama de ambientes profissionais. Em restaurantes, permite preparar e manter vários pratos simultaneamente, agilizando o serviço. Em hotéis, é excelente para buffets de pequeno-almoço e almoço. Também é uma solução eficaz para cozinhas de catering e cantinas, onde a distribuição de refeições quentes e a grande capacidade são requisitos fundamentais.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material Cuba	Aço AISI 304 18/10 (prensada e com soldadura contínua)
Aquecimento	Elétrico com resistências blindadas externas
Controlo Temperatura	Termostato
Material Bancada	Aço AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Capacidade Cuba	GN 8/3

Característica	Valor
Potência Resistências	1 x 6,0 kW
Potência Total	6,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões Cuba	630x690x160h mm
Dimensões Globais	800x900x850h mm
Peso	68 kg

Perguntas Frequentes

Este banho-maria inclui as cubas Gastronorm?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas com este equipamento. Estas devem ser adquiridas separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas de serviço.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste equipamento?

O aquecedor de alimentos requer uma voltagem de 400V para o seu correto funcionamento, sendo essencial verificar a compatibilidade da sua instalação elétrica.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 18/10, tanto na cuba como na bancada superior, facilita a limpeza e garante uma excelente higiene, essencial em ambientes profissionais.

Qual a principal vantagem das resistências blindadas externas?

As resistências blindadas externas à cuba asseguram um aquecimento mais uniforme e controlável, evitando o contacto direto com os alimentos e facilitando a manutenção do equipamento.

Posso usar este banho-maria em qualquer tipo de estabelecimento de restauração?

Sim, devido à sua robustez, capacidade e eficiência, é adequado para uma ampla variedade de estabelecimentos, desde cozinhas de restaurante e hotelaria, até cantinas e buffets.