

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico 1 Cuba GN1/1 Linha 700 MAGISTRA PLUS

Informacoes do Produto

SKU:	CHMBME74A	Modelo:	MBME74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	310 x 510 x 160 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MBME74A

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto para manter alimentos quentes. Cuba GN1/1 em aço inoxidável AISI 304, controlo termostático e potência de 1,5 kW.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos é uma solução robusta e eficiente para manter pratos quentes à temperatura ideal em cozinhas profissionais. Concebido para uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos hoteleiros, o equipamento garante a preservação da qualidade e a segurança alimentar dos produtos.

A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. O sistema de aquecimento elétrico com resistências blindadas e controlo termostático permite um aquecimento uniforme e preciso.

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é indispensável em buffets, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de manter alimentos quentes durante períodos prolongados. É ideal para aquecer molhos, sopas, guisados e outros pratos, assegurando que chegam à mesa dos seus clientes com a temperatura perfeita.

A sua adaptabilidade a cubas Gastronorm 1/1 proporciona flexibilidade na apresentação dos alimentos, tornando-o uma escolha prática e versátil para a sua operação. A facilidade de integração com outros equipamentos da Linha 700 permite otimizar o espaço e a eficiência da sua cozinha.

Características Técnicas

Capacidade Cuba:	GN1/1 (Cubas não incluídas)
Potência Resistências:	1 x 1,5 kW
Potência Total:	1,5 kW
Voltagem:	230 V
Dimensões da Cuba:	310x510x160h mm
Dimensões Globais:	400x714x850h mm

Peso:	34 kg
Material da Cuba:	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
Material da Bancada:	Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm

Perguntas Frequentes

1. Este banho-maria inclui as cubas Gastronorm?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente para corresponder às suas necessidades específicas.

2. Qual é o tipo de alimentação elétrica necessária?

O equipamento requer uma alimentação de 230 V e possui uma potência total de 1,5 kW, sendo adequado para a maioria das instalações elétricas profissionais.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba de aquecimento é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com soldadura contínua, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do aparelho.

4. Este banho-maria pode ser integrado noutros módulos de cozinha?

Sim, o design do equipamento, parte integrante da Linha 700, permite uma fácil alinhamento com outros módulos através de tapajuntas, criando uma superfície de trabalho contínua.

5. Que tipo de alimentos pode ser mantido quente neste equipamento?

Este banho-maria é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas, molhos, guisados, vegetais e carnes, mantendo-os a uma temperatura constante e segura para consumo.