

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

Trempe Elétrica Monolite Profissional 5 kW

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1150.220.002 | Modelo: | MLE 5 |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 30 kg | Dimensões: | 580 x 580 x 520 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | MLE 5 |

Descricao Resumida

Trempe elétrica profissional de 5 kW em aço inoxidável, com placa de ferro fundido 400x400mm e controlo de sobreaquecimento para cozinhas eficientes.

Descricao Completa

Trempe Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta placa elétrica de confeitaria individual representa a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. O seu design robusto, fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, resistindo ao uso intenso diário. A placa em ferro fundido assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para resultados culinários consistentes.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta unidade inclui um sistema de controlo de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e garantindo a operação segura em ambientes atarefados. A sua potência de 5 kW permite um aquecimento rápido e eficaz, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de operações no setor da restauração e hotelaria, este equipamento é adequado para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e cantinas. A sua capacidade de acomodar panelas com diâmetro até 400 mm torna-a versátil para diversas preparações, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. É uma peça fundamental para complementar linhas de confeitaria existentes ou como uma unidade de aquecimento auxiliar.

A trempe individual também é uma excelente escolha para buffets e eventos de catering, onde a necessidade de manter alimentos quentes e prontos a servir é constante. A sua portabilidade e facilidade de instalação em bancadas proporcionam uma flexibilidade valiosa para qualquer configuração de espaço culinário.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|-----------------------------|
| Construção | Aço inoxidável |
| Placa de confeitaria | Ferro fundido |
| Controlo de temperatura | Sistema de sobreaquecimento |

| Característica | Detalhe |
|------------------------|----------------|
| Diâmetro máximo panela | 400 mm |
| Dimensões (LPA) | 580x580x520 mm |
| Potência | 5 kW |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Placa em ferro fundido | 400x400 mm |
| Peso | 30 kg |

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de utilização recomendado para esta trempe elétrica?

Esta trempe elétrica é ideal para uso profissional em cozinhas de restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos de restauração, onde se exige durabilidade e desempenho consistente para a confecção de diversos pratos.

Que materiais são utilizados na construção do equipamento?

O equipamento é construído em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e facilidade de limpeza, enquanto a placa é em ferro fundido, conhecida pela sua excelente retenção e distribuição de calor.

Que tipo de panelas ou recipientes podem ser utilizados?

Pode utilizar panelas e recipientes com um diâmetro máximo de 400 mm, o que oferece versatilidade para diferentes tipos e quantidades de alimentos a serem preparados.

Possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, esta trempe está equipada com um controlo de sobreaquecimento que aumenta a segurança durante o uso, prevenindo danos ao equipamento e protegendo o operador em caso de utilização prolongada ou incorreta.

Quais as vantagens de uma trempe elétrica face a uma a gás?

As trempe elétricas oferecem um controlo mais preciso da temperatura e são mais fáceis de limpar. Eliminam a necessidade de ligações a gás e podem ser mais adequadas para espaços com restrições de instalação de gás.