

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-maria a Gás de Bancada GN 1/2 + 1/3 (400x600x270 mm)

Informacoes do Produto

SKU:	MS1174.220.002	Modelo:	BMG T640
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	BMG T640

Descricao Resumida

Banho-maria a gás de bancada (chafing dish) com capacidade GN 1/2 + 1/3, estrutura em inox e controlo térmico 90°-190°C. Dimensões 400x600x270 mm.

Descricao Completa

Banho-maria a Gás de Bancada — Principais Vantagens

Este banho-maria a gás de bancada, desenhado para cozinhas profissionais, oferece uma solução robusta e eficiente para manter os alimentos quentes à temperatura ideal. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

Equipado com queimadores em aço inoxidável e chama auto-estabilizadora, este equipamento proporciona um aquecimento uniforme e controlado. A temperatura é facilmente regulável por termostato entre 90° e 190°C, assegurando a conservação perfeita de uma vasta gama de pratos.

A segurança é uma prioridade, com uma válvula e termopar de segurança integrados, além de um queimador com chama piloto e isqueiro para um arranque fiável. A torneira de drenagem com sistema de segurança facilita a remoção da água de forma prática e higiénica.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter diversos alimentos quentes simultaneamente. Perfeito para servir molhos, acompanhamentos, sopas e outros pratos que requeiram controlo preciso da temperatura antes de serem servidos ao cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm
Potência	2.15 kW
Dimensões da Cuba	305x425x170 mm
Consumo Gás (G20)	0.228 m³/h

Consumo Gás (G30/31)	169 / 167 g/h
Peso	22 kg
Capacidade GN	1/2 + 1/3, altura 150 mm (containers não incluídos)
Construção	Aço inoxidável
Regulação de Temperatura	Termóstato 90° a 190°C
Segurança	Válvula e termopar de segurança, chama piloto e isqueiro
Drenagem	Torneira de drenagem com sistema de segurança