

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



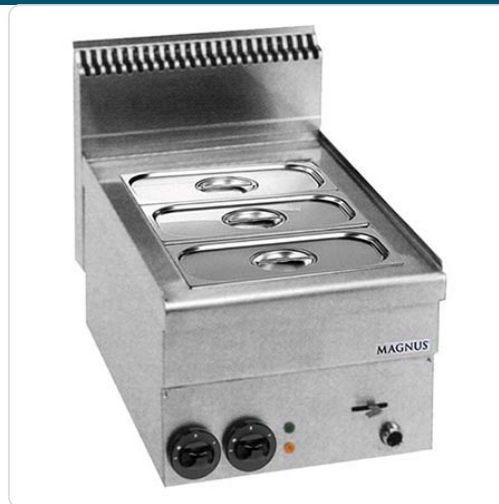
Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico de Bancada GN 1/2 + 1/3

Informacoes do Produto

SKU:	MS1174.220.001	Modelo:	BME T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	23 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BME T640

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com contentores GN 1/2 e 1/3, mantém alimentos quentes com termóstato preciso.

Descricao Completa

banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com um banho-maria elétrico versátil e eficiente, desenhado para manter os seus alimentos na temperatura ideal de serviço. A sua robustez, construída em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer negócio de restauração. A incorporação de uma torneira de drenagem com sistema de segurança assegura uma gestão de líquidos simples e segura, otimizando o fluxo de trabalho diário.

Este aquecedor de alimentos destaca-se pela cuba em aço inoxidável, compatível com contentores GN 1/2 e GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm (contentores não incluídos). A regulação de temperatura precisa, através de um termóstato com indicador luminoso, permite um controlo rigoroso do aquecimento, preservando a qualidade e sabor dos pratos. Ideal para buffets, cantinas e serviços de catering, este aparelho contribui para uma apresentação impecável e uma satisfação elevada do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quentes sem comprometer a sua textura ou humidade. Facilita o serviço contínuo durante períodos de pico, assegurando que cada porção é servida à temperatura ideal.

A sua conceção para bancada permite uma integração fácil em qualquer linha de buffet ou área de preparação, otimizando o espaço disponível. Com este banho-maria, a sua equipa pode focar-se na confeção e no atendimento, sabendo que a comida estará sempre pronta a servir, reduzindo o desperdício e aumentando a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x600x270/480 mm

Característica	Detalhe
Potência	1.53 kW
Dimensões da cuba	305x425x170 mm
Peso	23 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Torneira de drenagem	Com sistema de segurança
Compatibilidade GN	GN 1/2 + GN 1/3 (altura 150 mm)
Resistência	Elétrica blindada em aço inoxidável
Controlo de temperatura	Termóstato com indicador luminoso

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este banho-maria elétrico é mais adequado?

É ideal para restaurantes, buffets, cantinas e serviços de catering que necessitem de manter diversos alimentos quentes e prontos a servir por longos períodos, garantindo a sua qualidade.

Os contentores GN estão incluídos na compra do equipamento?

Não, os contentores GN 1/2 e GN 1/3 são compatíveis com o aparelho, mas não estão incluídos na aquisição do banho-maria. Devem ser comprados separadamente.

Como é feita a regulação da temperatura e manutenção?

A temperatura é facilmente regulada por um termóstato integrado, que inclui um indicador luminoso. A estrutura em aço inoxidável e a torneira de drenagem com segurança simplificam a limpeza e manutenção do equipamento.

Qual a capacidade máxima de contentores GN que este banho-maria suporta?

Este modelo suporta uma combinação de contentores GN 1/2 e GN 1/3, com uma profundidade máxima de 150 mm para cada um, permitindo grande flexibilidade no serviço.

Este equipamento é de fácil instalação em ambientes profissionais?

Sim, o facto de ser um modelo de bancada e elétrico torna a sua instalação simples e adaptável à maioria das configurações de cozinha profissional, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada.