

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Elétrico de Bancada GN 1/1, 1/4, 1/4

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1174.220.003	<b>Modelo:</b>	BME T660
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	30 kg	<b>Dimensões:</b>	600 x 600 x 270 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	BME T660

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada em aço inoxidável com capacidade para GN 1/1, GN 1/4 e GN 1/4. Ideal para manter alimentos quentes.

## Descricao Completa

### Aquecimento Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos elétrico é uma solução robusta e versátil para a manutenção de alimentos à temperatura ideal de serviço em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Concebido com uma estrutura em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes com elevados padrões de exigência. A sua capacidade de acomodar diferentes tamanhos de contentores Gastronorm (GN 1/1, GN 1/4 e GN 1/4) oferece uma flexibilidade notável para diversas necessidades culinárias.

Equipado com uma resistência elétrica blindada, este equipamento assegura um aquecimento eficiente e homogêneo. A regulação precisa da temperatura através de um termóstato, complementada por um indicador luminoso, permite um controlo total sobre o processo, evitando que os alimentos sequem ou arrefeçam. O sistema de drenagem com torneira de segurança facilita a descarga da água, tornando a operação mais segura e a manutenção descomplicada.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, buffets, cantinas e serviços de catering, este banho-maria elétrico adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de aplicações. Desde a manutenção de sopas e molhos até a pratos principais e acompanhamentos, a sua funcionalidade garante que os alimentos permaneçam quentes e saborosos por períodos prolongados. A sua natureza compacta e de bancada permite uma fácil integração em qualquer linha de confeção ou área de serviço, otimizando o espaço de trabalho. É uma ferramenta indispensável para quem procura eficiência e qualidade na apresentação de alimentos, contribuindo significativamente para a satisfação do cliente.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	600x600x270/480 mm
Potência	3.06 kW
Dimensões da Cuba	510x470x170 mm
Peso	30 kg

<b>Capacidade GN</b>	GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4 (altura 150 mm)
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Cuba</b>	Aço inoxidável
<b>Regulação de Temperatura</b>	Termóstato com indicador luminoso
<b>Sistema de Drenagem</b>	Torneira de segurança

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos este banho-maria é mais indicado?**

Este equipamento é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e serviços de catering que necessitem de manter alimentos quentes de forma eficiente e higiênica.

### **É possível utilizar diferentes tamanhos de contentores Gastronorm?**

Sim, a cuba em aço inoxidável é projetada para acomodar uma combinação de contentores GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4, com altura máxima de 150 mm, oferecendo versatilidade para diversas preparações.

### **Como é feita a regulação da temperatura do equipamento?**

A temperatura pode ser facilmente ajustada através de um termóstato incorporado, que possui um indicador luminoso para sinalizar o funcionamento, permitindo um controlo preciso para cada tipo de alimento.

### **Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta unidade de aquecimento?**

A estrutura e a cuba em aço inoxidável, juntamente com a torneira de drenagem com sistema de segurança, tornam a limpeza e a manutenção do equipamento rápidas e eficientes, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

### **Os contentores Gastronorm vêm incluídos com o banho-maria?**

Não, a descrição do produto especifica que os contentores Gastronorm não estão incluídos. Estes devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas do utilizador.