

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



Banho-maria elétrico 1/1 GN para bancada, 400x720x250/325 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS1141.220.001M	Modelo:	BME T740 NV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	BME T740 NV

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico 1/1 GN (530x325 mm) para bancada, 1.5 kW. Ideal para manter alimentos quentes em restauração profissional, 400x720x250/325 mm.

Descrição Completa

Banho-maria elétrico profissional — Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico (ou aquecedor de alimentos) foi concebido para o setor HORECA e hotelaria, garantindo a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos de forma eficiente. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional de elevada exigência.

Com resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy", este equipamento proporciona um aquecimento rápido e uniforme. A temperatura regulável permite adaptar o calor às necessidades específicas de cada alimento, enquanto o indicador luminoso de funcionamento oferece um controlo visual imediato sobre a operação do aparelho, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

A válvula de drenagem da água, equipada com um sistema de segurança, simplifica as operações de escoamento e limpeza, prevenindo acidentes e garantindo uma manutenção descomplicada. Este design funcional contribui para a eficiência operacional e para a higiene no local de trabalho.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de manter alimentos quentes durante períodos prolongados. Perfeito para servir sopas, molhos, acompanhamentos e pratos principais, assegurando que chegam à mesa com a qualidade e temperatura desejada. A sua versatilidade permite a utilização em diversas configurações de serviço, desde bancadas de buffet a linhas de self-service.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	1.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba	310x510x160 mm
Peso	20 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Resistências	Elétricas blindadas em aço inox "incoloy"
Temperatura	Regulável
Funcionalidades de Segurança	Indicador luminoso de funcionamento, Válvula de drenagem da água com sistema de segurança
Containers GN	Não incluídos