

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Banho-Maria Elétrico GN 1/1 de Bancada, 1.5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1141.220.001M	<b>Modelo:</b>	BME T740 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	20 kg	<b>Dimensões:</b>	400 x 720 x 250 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	BME T740 NV

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto em aço inox para restauração. Mantém alimentos quentes com temperatura regulável e dreno de segurança.

## Descricao Completa

### Banho-maria elétrico GN 1/1 — Maria de Bancada — Principais Vantagens

Concebido para a restauração profissional e hotelaria, este aquecedor de alimentos elétrico de bancada é a solução ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene, fundamentais para qualquer cozinha movimentada. A temperatura regulável e o indicador luminoso de funcionamento garantem um controlo preciso da cozedura, evitando que os alimentos sequem ou arrefeçam.

A pensar na praticidade e segurança, o equipamento integra resistências elétricas blindadas em aço inox "incoloy", conhecidas pela sua alta resistência à corrosão e excelente desempenho de aquecimento. Além disso, a válvula de drenagem de água com sistema de segurança facilita a limpeza e manutenção, protegendo o seu investimento e a segurança da sua equipa. É uma adição indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade do serviço no seu estabelecimento, mesmo sem incluir os contentores GN.

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor de alimentos é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e cafés a refeitórios e buffets. A sua capacidade de manter a temperatura ideal para vários ingredientes e pratos torna-o essencial em cozinhas profissionais que exigem eficiência e qualidade constante. A sua aplicação versátil permite a utilização em serviços de catering, eventos ou como parte de uma linha de self-service, assegurando que os alimentos estão sempre nas condições perfeitas para os clientes.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400x720x250/325 mm
Potência	1.5 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da cuba	310x510x160 mm

Peso	20 kg
------	-------

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este banho-maria é adequado para todos os tipos de contentores GN?

Sim, este banho-maria foi concebido para contentores GN 1/1, um formato standard na restauração profissional, garantindo compatibilidade e versatilidade na sua cozinha.

### 2. Qual a principal vantagem da resistência em aço inoxidável "incoloy"?

A resistência em aço inoxidável "incoloy" oferece uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, prolongando a vida útil do equipamento e assegurando um aquecimento uniforme e eficiente.

### 3. É fácil de limpar e manter este equipamento?

Com a sua estrutura em aço inoxidável e a válvula de drenagem de água com sistema de segurança, a limpeza e a manutenção são simplificadas, promovendo a higiene e a longevidade do banho-maria.

### 4. Consume muita energia?

Com uma potência de 1.5 kW, este banho-maria é eficiente no consumo de energia, ideal para um uso contínuo em ambientes profissionais sem comprometer os custos operacionais.

### 5. Posso utilizá-lo para manter sopas e molhos quentes indefinidamente?

É perfeito para manter sopas, molhos e outros pratos quentes à temperatura ideal de serviço. No entanto, para segurança alimentar e qualidade, é recomendável seguir as diretrizes de tempo de conservação de alimentos quentes.