

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Banho-Maria Elétrico Móvel GN 8/3 Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1111.220.002M	<b>Modelo:</b>	BME 8/3 M980 NV
<b>Marca:</b>	MAGNUS	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	68 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	MAGNUS
<b>Modelo</b>	BME 8/3 M980 NV

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico da Linha 900 com cuba GN 8/3 e pés reguláveis. Ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais. Potência de 6 kW.

## Descricao Completa

### Banho-maria elétrico móvel — Maria Profissional — Principais Vantagens

Concebido para restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem excelência, este banho-maria elétrico móvel da Linha 900 é a solução ideal para manter os alimentos quentes e apetitosos durante períodos prolongados. A sua robustez e design funcional garantem um desempenho superior, facilitando o serviço em qualquer ambiente profissional. A mobilidade proporcionada pelos seus pés reguláveis oferece flexibilidade na organização do espaço da sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alta produção, serviços de catering e buffets, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial. É uma peça fundamental para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo que a sua equipa sirva refeições quentes e prontas a consumir, elevando a satisfação dos seus clientes. A utilização flexível em diferentes pontos de serviço contribui para a eficiência operacional.

### Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da Cuba	630x690x160 mm
Peso	68 kg
Capacidade GN	8/3 (altura 150 mm)
Estrutura e Cuba	Aço inoxidável de grande espessura
Pés	Aço inox reguláveis em altura (150-200 mm)
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»

Controlo de Temperatura	Regulável
Indicador	Luminoso de funcionamento
Drenagem	Válvula com sistema de segurança
Containers GN	Não incluídos

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este banho-maria inclui os recipientes GN?

Não, o equipamento é fornecido sem os containers GN. Estes deverão ser adquiridos separadamente para complementar a funcionalidade do aparelho.

### 2. Qual a capacidade máxima de GNs que este banho-maria comporta?

Este modelo foi concebido para acomodar cubas GN 8/3, com uma altura máxima recomendada de 150 mm. Garante uma ampla capacidade para as suas necessidades.

### 3. É possível ajustar a temperatura de aquecimento dos alimentos?

Sim, possui controlo de temperatura regulável, permitindo adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada prato. Um indicador luminoso informa sobre o estado de funcionamento.

### 4. Qual a vantagem dos pés reguláveis em altura?

Os pés reguláveis em altura permitem adaptar facilmente o banho-maria a diferentes superfícies de trabalho ou à ergonomia desejada. Esta funcionalidade oferece maior flexibilidade e conforto durante a utilização.

### 5. Como é feita a drenagem da água deste equipamento?

A drenagem da água é realizada através de uma válvula de segurança, assegurando uma remoção eficiente e segura. Este sistema foi pensado para facilitar a limpeza e manutenção do banho-maria.