

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/06/2026

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

Banho-Maria Eléctrico Móvel GN 8/3 Linha 900

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	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.