

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-maria Elétrico Linha 900 TOP GN 4/3

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS1131.220.001C | Modelo: | MEBM498T |
| Marca: | MAGNUS | EAN: | N/D |
| Peso: | 36 kg | Dimensões: | 400 x 900 x 250 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | MAGNUS |
| Modelo | MEBM498T |

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 900 TOP de alta eficiência para cozinhas profissionais. Capacidade GN 4/3, 2.5 kW. Ideal para manter alimentos quentes com segurança.

Descricao Completa

Banho-maria Elétrico GN 4/3 — maria — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para manter os seus alimentos quentes à temperatura ideal, garantindo a qualidade e o sabor em qualquer serviço de restauração. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais exigentes. É a solução perfeita para buffets, cantinas e serviços de catering que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer cozinha profissional, este conservador térmico é indispensável para a manutenção de pratos cozinhados. Perfeito para servir grandes quantidades de alimentos, a sua capacidade ajusta-se a diversos tipos de ementas, desde acompanhamentos a pratos principais. A sua ergonomia e facilidade de acesso aos componentes funcionais simplificam o uso diário e a manutenção, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------|----------------------|
| Tipo de Produto | Banho-maria elétrico |
| Construção | Aço inox |
| Dimensões (LPA) | 400x900x250 mm |
| Potência total | 2.5 kW |
| Alimentação elétrica | 400V/3/50 Hz |
| Capacidade | GN 4/3, altura=150mm |
| Peso | 36 kg |

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros GN que este banho-maria suporta?

Este modelo está otimizado para um tabuleiro GastroNorm (GN) 4/3 com uma altura máxima de 150mm, ideal para servir porções generosas de alimentos para um grande número de pessoas.

2. É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o design anti-salpico foram pensados para uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo as rigorosas normas de higiene em cozinhas profissionais.

3. Quais as vantagens dos manípulos ergonómicos com anéis de proteção?

Os manípulos foram desenhados para proporcionar um controlo confortável e seguro, enquanto os anéis de proteção minimizam a acumulação de gorduras, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

4. A instalação elétrica é complexa?

Este banho-maria requer uma alimentação elétrica trifásica de 400V. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o bom funcionamento.

5. Posso utilizar este banho-maria em qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, o design versátil e a construção robusta fazem deste equipamento uma excelente escolha para qualquer ambiente de restauração, desde estabelecimentos de fast-food a cozinhas de hotelaria de grande escala.