

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 Elétrico Top de Bancada GN 8/3

Informacoes do Produto

SKU:	MS1131.220.002C	Modelo:	MEBM998T
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	800 x 900 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEBM998T

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico top de bancada, com capacidade GN 8/3, ideal para manter alimentos quentes em cozinhas profissionais. Design robusto em aço inox.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este equipamento de aquecimento, concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço. A sua robustez, aliada a um design pensado para a eficiência, assegura a preservação da qualidade e o sabor dos pratos, otimizando o fluxo de trabalho em operações de restauração. A facilidade de acesso a componentes essenciais simplifica a manutenção e garante uma longa vida útil. O seu formato tipo "TOP" permite uma integração perfeita em bancadas, maximizando o espaço disponível.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering. Garante que molhos, sopas, guarnições ou outros pratos quentes sejam mantidos na temperatura ideal, prontos a servir, durante todo o período de serviço. A sua constituição em aço inoxidável e as soluções ergonómicas facilitam a limpeza, cumprindo os mais elevados padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A sua versatilidade para recipientes GN permite uma adaptação flexível às necessidades da sua ementa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x250 mm
Potência Total	6 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	GN 8/3, alt=150mm
Peso	50 kg
Estrutura	Aço Inoxidável

Perguntas Frequentes

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

Este modelo foi concebido para acomodar até um tabuleiro GN 8/3, com uma altura máxima de 150mm, permitindo uma flexibilidade considerável na apresentação dos seus pratos.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e o design com manípulos ergonómicos, além das chaminés de fácil acesso, simplificam significativamente as tarefas de limpeza e manutenção diárias.

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

Este banho-maria elétrico é versátil e adequado para diversas cozinhas profissionais, como restaurantes, hotéis e serviços de catering, devido à sua capacidade e facilidade de integração.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para o funcionamento?

Requer uma alimentação elétrica de 400V/3/50 Hz, sendo compatível com as instalações elétricas trifásicas padrão na maioria dos estabelecimentos profissionais.

Onde posso encontrar peças de substituição para este equipamento?

Graças ao fácil acesso a todos os componentes funcionais pela parte frontal, a manutenção e eventual substituição de peças são descomplicadas. Para peças específicas, consulte o seu fornecedor.