

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Carro Banho-Maria e Estufa 4 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	MS1139.429.003	Modelo:	CBME4GN
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
		Dimensões:	1460 x 700 x 940 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	CBME4GN
N° de Tabuleiros / GN	4
Tipo	Carro de Serviço

Descricao Resumida

Carro robusto em aço inoxidável para transporte e manutenção de alimentos, com banho-maria e estufa para 4 tabuleiros GN 1/1.

Descricao Completa

Carro banho-maria industrial — Manutenção de Pratos Quentes — Principais Vantagens

Concebido para o transporte eficiente, manutenção da temperatura e distribuição de alimentos, este carro aquecido oferece uma solução robusta em aço inoxidável. Com controlo de temperatura independente para cada secção, garante que os seus pratos são servidos sempre nas condições ideais, mantendo a frescura e o sabor.

A sua confeção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente profissional. A mobilidade é garantida por rodas de 150 mm, duas delas com sistema de travagem para maior segurança durante a utilização.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes de grande volume, serviços de catering e refeitórios, onde é crucial manter a comida quente para um grande número de pessoas. Também é ideal para eventos e buffets, permitindo uma apresentação impecável e o serviço contínuo de pratos quentes.

Com a sua funcionalidade de estufa e banho-maria, é a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de versatilidade na conservação e exposição de alimentos, garantindo a satisfação dos clientes e a otimização das operações de serviço.

Características Técnicas

Construção	Aço inoxidável
Aquecimento	Indireto, através de resistências
Controlo de Temperatura	Termostático independente para cuba, banho-maria e estufa
Torneira de Vazamento	Sim, para a cuba
Rodas	150 mm de diâmetro (duas com travão, duas sem travão)

Capacidade da Cuba	200 mm de profundidade (4 GN 1/1)
Dimensões (LPA)	1460x700x940 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de tabuleiros GN que este carro pode acomodar?

Este carro foi concebido para acomodar até 4 tabuleiros Gastronorm 1/1, com uma profundidade de cuba de 200 mm, ideal para grandes volumes de serviço.

2. Os controlos de temperatura são ajustáveis individualmente?

Sim, o equipamento possui controlo termostático independente para cada secção – cuba, banho-maria e estufa – permitindo uma gestão precisa para diferentes tipos de alimentos.

3. É seguro para o transporte de alimentos em espaços movimentados?

Com rodas de 150 mm de diâmetro, sendo duas delas equipadas com travão, o carro oferece excelente mobilidade e segurança, mesmo em corredores movimentados ou locais com inclinação.

4. Como é feita a limpeza e a manutenção do carro?

A sua construção integral em aço inoxidável facilita a higiene, e a torneira de vazamento na cuba simplifica a drenagem da água do banho-maria, tornando a limpeza rápida e eficiente.

5. Este carro é adequado para uso em eventos externos?

A sua robustez e capacidade de manter a temperatura de forma eficaz tornam-no ideal para serviços de catering e eventos ao ar livre, desde que haja acesso a uma fonte de energia elétrica.