

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto

## Banho-Maria Elétrico 1 Cuba GN1/1 Linha 700 MAGISTRA PLUS

### Informacoes do Produto

|        |           |            |                    |
|--------|-----------|------------|--------------------|
| SKU:   | CHMBME74A | Modelo:    | MBME74A            |
| Marca: | CLIMA     | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 34 kg     | Dimensões: | 310 x 510 x 160 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |            |
|------------|------------|
| Marca      | CLIMA      |
| Modelo     | MBME74A    |
| Energia    | Elétrico   |
| Instalação | De Bancada |
| Linha      | 700        |

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto para manter alimentos quentes. Cuba GN1/1 em aço inoxidável AISI 304, controlo termostático e potência de 1,5 kW.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos é uma solução robusta e eficiente para manter pratos quentes à temperatura ideal em cozinhas profissionais. Concebido para uso intensivo em restaurantes e estabelecimentos hoteleiros, o equipamento garante a preservação da qualidade e a segurança alimentar dos produtos.

A construção em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilita a limpeza, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene. O sistema de aquecimento elétrico com resistências blindadas e controlo termostático permite um aquecimento uniforme e preciso.

Aplicações Profissionais

Este banho-maria é indispensável em buffets, serviços de catering, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de manter alimentos quentes durante períodos prolongados. É ideal para aquecer molhos, sopas, guisados e outros pratos, assegurando que chegam à mesa dos seus clientes com a temperatura perfeita.

A sua adaptabilidade a cubas Gastronorm 1/1 proporciona flexibilidade na apresentação dos alimentos, tornando-o uma escolha prática e versátil para a sua operação. A facilidade de integração com outros equipamentos da Linha 700 permite otimizar o espaço e a eficiência da sua cozinha.

Características Técnicas

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| Capacidade Cuba:       | GN1/1 (Cubas não incluídas) |
| Potência Resistências: | 1 x 1,5 kW                  |
| Potência Total:        | 1,5 kW                      |

|                             |                                   |
|-----------------------------|-----------------------------------|
| <b>Voltagem:</b>            | 230 V                             |
| <b>Dimensões da Cuba:</b>   | 310x510x160h mm                   |
| <b>Dimensões Globais:</b>   | 400x714x850h mm                   |
| <b>Peso:</b>                | 34 kg                             |
| <b>Material da Cuba:</b>    | Aço Inoxidável AISI 304 18/10     |
| <b>Material da Bancada:</b> | Aço Inoxidável AISI 18/10 de 1 mm |

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Este banho-maria inclui as cubas Gastronorm?

Não, as cubas Gastronorm não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente para corresponder às suas necessidades específicas.

### 2. Qual é o tipo de alimentação elétrica necessária?

O equipamento requer uma alimentação de 230 V e possui uma potência total de 1,5 kW, sendo adequado para a maioria das instalações elétricas profissionais.

### 3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba de aquecimento é fabricada em aço inoxidável AISI 304 com soldadura contínua, o que facilita significativamente a limpeza e a manutenção higiénica do aparelho.

### 4. Este banho-maria pode ser integrado noutros módulos de cozinha?

Sim, o design do equipamento, parte integrante da Linha 700, permite uma fácil alinhamento com outros módulos através de tapajuntas, criando uma superfície de trabalho contínua.

### 5. Que tipo de alimentos pode ser mantido quente neste equipamento?

Este banho-maria é ideal para uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas, molhos, guisados, vegetais e carnes, mantendo-os a uma temperatura constante e segura para consumo.