

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 rapido
ao produto



Trempe Elétrica Monolume Profissional 5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1150.220.002	Modelo:	MLE 5
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	580 x 580 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MLE 5
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Trempe elétrica profissional de 5 kW em aço inoxidável, com placa de ferro fundido 400x400mm e controlo de sobreaquecimento para cozinhas eficientes.

Descricao Completa

Trempe Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta placa elétrica de confeção individual representa a solução ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e durabilidade. O seu design robusto, fabricado em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e fácil manutenção, resistindo ao uso intenso diário. A placa em ferro fundido assegura uma distribuição uniforme do calor, um fator crucial para resultados culinários consistentes.

A segurança é uma prioridade, por isso, esta unidade inclui um sistema de controlo de sobreaquecimento, protegendo o equipamento e garantindo a operação segura em ambientes atarefados. A sua potência de 5 kW permite um aquecimento rápido e eficaz, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Perfeito para uma vasta gama de operações no setor da restauração e hotelaria, este equipamento é adequado para cozinhas de restaurantes, cafés, snack-bares e cantinas. A sua capacidade de acomodar panelas com diâmetro até 400 mm torna-a versátil para diversas preparações, desde sopas e molhos a cozinhados mais elaborados. É uma peça fundamental para complementar linhas de confeção existentes ou como uma unidade de aquecimento auxiliar.

A trempe individual também é uma excelente escolha para buffets e eventos de catering, onde a necessidade de manter alimentos quentes e prontos a servir é constante. A sua portabilidade e facilidade de instalação em bancadas proporcionam uma flexibilidade valiosa para qualquer configuração de espaço culinário.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Placa de confeção	Ferro fundido

Característica	Detalhe
Controlo de temperatura	Sistema de sobreaquecimento
Diâmetro máximo panela	400 mm
Dimensões (LPA)	580x580x520 mm
Potência	5 kW
Alimentação elétrica	400V/3/50 Hz
Placa em ferro fundido	400x400 mm
Peso	30 kg

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de utilização recomendado para esta trempe elétrica?

Esta trempe elétrica é ideal para uso profissional em cozinhas de restaurantes, cantinas e outros estabelecimentos de restauração, onde se exige durabilidade e desempenho consistente para a confeção de diversos pratos.

Que materiais são utilizados na construção do equipamento?

O equipamento é construído em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo robustez e facilidade de limpeza, enquanto a placa é em ferro fundido, conhecida pela sua excelente retenção e distribuição de calor.

Que tipo de panelas ou recipientes podem ser utilizados?

Pode utilizar panelas e recipientes com um diâmetro máximo de 400 mm, o que oferece versatilidade para diferentes tipos e quantidades de alimentos a serem preparados.

Possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, esta trempe está equipada com um controlo de sobreaquecimento que aumenta a segurança durante o uso, prevenindo danos ao equipamento e protegendo o operador em caso de utilização prolongada ou incorreta.

Quais as vantagens de uma trempe elétrica face a uma a gás?

As trempes elétricas oferecem um controlo mais preciso da temperatura e são mais fáceis de limpar. Eliminam a necessidade de ligações a gás e podem ser mais adequadas para espaços com restrições de instalação de gás.