

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Banho-Maria a Gás de Bancada GN 1/2 + 1/3, 2.15 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1174.220.002	Modelo:	BMG T640
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	22 kg	Dimensões:	400 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BMG T640
Energia	Gás
Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900

Potência

8–15 kW

Tipo

Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria a gás de bancada profissional em inox, ideal para manter alimentos quentes. Compatível com recipientes GN 1/2 e GN 1/3, com controlo de temperatura.

Descricao Completa

Banho-maria a gás — Maria a Gás — Principais Vantagens

Este sistema de aquecimento profissional é essencial para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em qualquer estabelecimento de restauração. Construído em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes de cozinha industrial. A sua funcionalidade e design compacto tornam-no uma adição valiosa para o seu negócio.

A incorporação de uma torneira de drenagem com sistema de segurança proporciona uma gestão eficiente e segura dos líquidos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Para além disso, o aquecimento a gás oferece um controlo preciso da temperatura, garantindo a conservação perfeita dos pratos.

Aplicações Profissionais

Adequado para uma vasta gama de contextos profissionais, este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quentes e prontas a servir. A sua capacidade de acomodar recipientes GN 1/2 + GN 1/3 flexibiliza a oferta de pratos, desde sopas e molhos a acompanhamentos e pratos principais.

Pode ser utilizado em linhas de buffet, áreas de confeção de comida rápida ou como parte de uma estação de serviço de banquetes. A robustez da estrutura em aço inoxidável e os queimadores de alto desempenho asseguram um funcionamento contínuo e fiável, mesmo em períodos de maior exigência na cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

400x600x270/480 mm

Potência	2.15 kW
Dimensões da Cuba	305x425x170 mm
Consumo gás (G20)	0.228 m3/h
Consumo gás (G30/31)	169 / 167 g/h
Peso	22 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Torneira de drenagem	Com sistema de segurança
Cuba	Aço inoxidável, para containers GN1/2 + GN1/3 (altura 150 mm)
Queimadores	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, chama piloto e isqueiro
Controlo de temperatura	Termóstato regulável (90° até 190°C) com válvula e termopar de segurança

Perguntas Frequentes

Que tipo de recipientes o equipamento aceita e qual a sua altura máxima?

O banho-maria foi concebido para acomodar containers Gastronorm GN 1/2 e GN 1/3, com uma altura máxima de 150 mm, oferecendo versatilidade na apresentação e conservação dos alimentos.

Como é feita a regulação da temperatura e quais os limites?

A temperatura é regulável através de um termóstato de 90°C a 190°C, com válvula e termopar de segurança, garantindo a manutenção estável da temperatura dos alimentos.

Qual o material de construção e por que é importante?

Toda a estrutura, incluindo a cuba e os queimadores, é fabricada em aço inoxidável, um material durável, higiénico e resistente à corrosão, fundamental para a segurança alimentar em cozinhas profissionais.

Este banho-maria é adequado para qual tipo de gás?

Este modelo de banho-maria a gás é compatível com gás natural (G20) e gás propano/butano (G30/31), permitindo flexibilidade na sua utilização conforme a instalação disponível.

O equipamento possui sistema de drenagem?

Sim, o aparelho está equipado com uma torneira de drenagem que incorpora um sistema de segurança, facilitando a limpeza e manutenção, e assegurando uma saída de água eficaz.