

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica 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 de Bancada GN 1/1, 1/4, 1/4

Informações do Produto

SKU:	MS1174.220.003	Modelo:	BME T660
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	600 x 600 x 270 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	BME T660
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada em aço inoxidável com capacidade para GN 1/1, GN 1/4 e GN 1/4. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Aquecimento Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos elétrico é uma solução robusta e versátil para a manutenção de alimentos à temperatura ideal de serviço em cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. Concebido com uma estrutura em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características cruciais para ambientes com elevados padrões de exigência. A sua capacidade de acomodar diferentes tamanhos de contentores Gastronorm (GN 1/1, GN 1/4 e GN 1/4) oferece uma flexibilidade notável para diversas necessidades culinárias.

Equipado com uma resistência elétrica blindada, este equipamento assegura um aquecimento eficiente e homogêneo. A regulação precisa da temperatura através de um termóstato, complementada por um indicador luminoso, permite um controlo total sobre o processo, evitando que os alimentos sequem ou arrefeçam. O sistema de drenagem com torneira de segurança facilita a descarga da água, tornando a operação mais segura e a manutenção descomplicada.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, buffets, cantinas e serviços de catering, este banho-maria elétrico adapta-se perfeitamente a uma vasta gama de aplicações. Desde a manutenção de sopas e molhos até a pratos principais e acompanhamentos, a sua funcionalidade garante que os alimentos permaneçam quentes e saborosos por períodos prolongados. A sua natureza compacta e de bancada permite uma fácil integração em qualquer linha de confeção ou área de serviço, otimizando o espaço de trabalho. É uma ferramenta indispensável para quem procura eficiência e qualidade na apresentação de alimentos, contribuindo significativamente para a satisfação do cliente.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)

600x600x270/480 mm

Potência	3.06 kW
Dimensões da Cuba	510x470x170 mm
Peso	30 kg
Capacidade GN	GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4 (altura 150 mm)
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Cuba	Aço inoxidável
Regulação de Temperatura	Termóstato com indicador luminoso
Sistema de Drenagem	Torneira de segurança

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos este banho-maria é mais indicado?

Este equipamento é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e serviços de catering que necessitem de manter alimentos quentes de forma eficiente e higiênica.

É possível utilizar diferentes tamanhos de contentores Gastronorm?

Sim, a cuba em aço inoxidável é projetada para acomodar uma combinação de contentores GN 1/1 + GN 1/4 + GN 1/4, com altura máxima de 150 mm, oferecendo versatilidade para diversas preparações.

Como é feita a regulação da temperatura do equipamento?

A temperatura pode ser facilmente ajustada através de um termóstato incorporado, que possui um indicador luminoso para sinalizar o funcionamento, permitindo um controlo preciso para cada tipo de alimento.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção desta unidade de aquecimento?

A estrutura e a cuba em aço inoxidável, juntamente com a torneira de drenagem com sistema de segurança, tornam a limpeza e a manutenção do equipamento rápidas e eficientes, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Os contentores Gastronorm vêm incluídos com o banho-maria?

Não, a descrição do produto especifica que os contentores Gastronorm não estão incluídos. Estes devem ser adquiridos separadamente, de acordo com as necessidades específicas do utilizador.