

Ficha Técnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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

Banho-Maria Elétrico de Bancada GN 2/1

Informações do Produto

SKU:	MS1141.220.003M	Modelo:	BME T770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	800 x 720 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	BME T770 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico de bancada em aço inoxidável com capacidade GN 2/1 e temperatura regulável. Ideal para manter alimentos quentes e prontos a servir.

Descricao Completa

Banho-maria elétrico — Maria GN 2/1 — Principais Vantagens

Concebido em aço inoxidável robusto, este aquecedor de alimentos elétrico magnus é a solução ideal para manter os seus pratos quentes e prontos a servir. O sistema de aquecimento possui resistências blindadas em aço inoxidável com tecnologia "incoloy", garantindo durabilidade e eficiência energética, crucial para estabelecimentos de restauração e hotelaria.

A temperatura regulável permite um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos, evitando o desperdício e assegurando a máxima qualidade. Com um indicador luminoso de funcionamento, a sua equipa terá visibilidade instantânea do estado do equipamento, otimizando o fluxo de trabalho.

A válvula de drenagem de água com sistema de segurança integrada facilita a limpeza e manutenção, garantindo um ambiente de trabalho higiénico e seguro. Este equipamento foi desenvolvido para o segmento profissional de cozinhas, snack-bares e serviços de *catering* que exigem fiabilidade e desempenho consistente.

Aplicações Profissionais

Este aquecedor de buffet é perfeito para restaurantes, cafetarias, refeitórios, hotéis e qualquer espaço que necessite de manter alimentos a uma temperatura controlada por longos períodos. É especialmente útil para buffets de almoço, jantares temáticos ou eventos de *catering*, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são primordiais. Garanta que os seus clientes desfrutem sempre de uma refeição na condição ideal, elevando a experiência gastronómica.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	800x720x250/325 mm

Característica	Detalhe
Potência	3 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da Cuba	630x510x160 mm
Peso	30 kg
Capacidade GN	2/1
Material	Aço inoxidável

Perguntas Frequentes

Para que tipo de recipientes GN é adequado este banho-maria?

Este equipamento destina-se a recipientes Gastronorm (GN) do tipo 2/1, oferecendo uma capacidade generosa para diversas utilizações em cozinhas profissionais. Verifique as dimensões da cuba para confirmar a compatibilidade com os seus tabuleiros GN.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design em aço inoxidável e a válvula de drenagem com sistema de segurança tornam a limpeza e manutenção deste banho-maria bastante simples e higiénica. A blindagem das resistências também contribui para uma maior durabilidade e facilidade de manutenção.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento deste equipamento?

Este banho-maria elétrico funciona com uma alimentação elétrica de 230V/1/50 Hz, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais. Certifique-se de que a sua cozinha possui as especificações adequadas.

Posso controlar a temperatura de aquecimento dos alimentos?

Sim, o equipamento possui um controlo de temperatura regulável que permite ajustar o calor conforme as necessidades específicas de cada prato. Esta funcionalidade é essencial para preservar a textura e o sabor dos alimentos.

Vem com os containers GN incluídos?

Não, este banho-maria é fornecido sem os *containers* Gastronorm, permitindo-lhe utilizar os seus próprios ou adquirir separadamente os que melhor se adequam às suas necessidades. Poderá encontrar uma variada seleção de *containers* GN compatíveis connosco.