

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 Móvel GN 4/3 Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	MS1111.220.001M	Modelo:	BME 4/3 M940 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	45 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	BME 4/3 M940 NV
Energia	Elétrico, Gás
Instalação	De Chão
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Mantenha os seus pratos sempre quentes e prontos a servir com este banho-maria elétrico móvel. Ideal para uso profissional em cozinhas e buffets, com pés reguláveis e cuba GN 4/3.

Descricao Completa

Equipamento de Aquecimento — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos profissional foi concebido para o manter os seus pratos quentes e prontos a servir, garantindo a máxima higiene e eficiência na sua cozinha. A sua robustez, aliada à mobilidade, torna-o uma adição versátil para qualquer empreendimento de restauração que procure otimizar o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, buffets, cantinas e serviços de catering, este aparelho é perfeito para preservar a temperatura de sopas, molhos, estufados e muitos outros alimentos. A sua versatilidade permite que o coloque em diferentes áreas de serviço, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio. A facilidade de movimentação garante que o aquecimento dos alimentos pode ser feito onde for mais conveniente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	400x900x850/925 mm
Potência	2.5 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Dimensões da cuba	310x690x160 mm
Peso	45 kg

Característica	Detalhe
Estrutura e cuba	Aço inoxidável de grande espessura
Pés	Aço inox reguláveis em altura de 150-200 mm
Resistências	Elétricas blindadas em aço inox «incoloy»
Controlo de Temperatura	Regulável, com indicador luminoso de funcionamento
Drenagem	Válvula de drenagem de água com sistema de segurança
Containers GN	Não fornecidos

Perguntas Frequentes

Este equipamento inclui os tabuleiros GN (Gastronorm)?

Não, este equipamento é fornecido sem os tabuleiros GN. Terá de os adquirir separadamente, de acordo com as suas necessidades específicas.

É fácil regular a temperatura de aquecimento?

Sim, o aparelho possui uma temperatura regulável e um indicador luminoso que sinaliza quando está em funcionamento, facilitando o controlo.

Posso movimentar este banho-maria facilmente?

Sim, o design móvel e os pés reguláveis em altura indicam que é fácil de posicionar onde for mais conveniente na sua cozinha ou área de serviço.

Qual o material de fabrico predominante deste banho-maria?

A estrutura e a cuba são fabricadas em aço inoxidável de grande espessura, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Como é feita a drenagem da água?

A drenagem da água é realizada através de uma válvula com sistema de segurança incorporado, assegurando uma operação segura e eficiente.