

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



## Banho-Maria Elétrico 1 GN 4/3 Linha 900, 2.5 kW

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	AXMBME94A	<b>Modelo:</b>	MBME94A
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	MBME94A

### Descrição Resumida

Banho-maria elétrico robusto Linha 900, com capacidade para 1 GN 4/3. Potência de 2.5 kW e construção em aço inox. Ideal para hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Desenvolvido para uso intensivo em cozinhas profissionais, este banho-maria elétrico garante a manutenção ideal da temperatura dos alimentos, preservando a sua qualidade e sabor. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura uma durabilidade excepcional e uma higiene impecável, essencial em ambientes HORECA.

A tecnologia de aquecimento com resistências blindadas externas ao tanque proporciona uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e garantindo que os seus pratos permaneçam perfeitos. O controlo preciso por termostato permite ajustar a temperatura conforme as necessidades específicas de cada alimento, otimizando o consumo energético.

Com design de alinhamento por justaposição, este banho-maria integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção de 900 mm, facilitando a criação de bancadas de trabalho contínuas e eficientes. É uma solução versátil para buffets, refeitórios e qualquer serviço de alimentação que demande fiabilidade e performance.

### Aplicações

Este banho-maria elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitem de manter alimentos quentes de forma contínua e segura. É perfeito para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service, ou para manter molhos, sopas e guarnições à temperatura de serviço durante eventos de catering.

A sua capacidade GN 4/3 permite acomodar diferentes tamanhos de tabuleiros gastronorm, tornando-o extremamente flexível para diversas preparações culinárias e volumes de serviço, desde o uso diário em cozinhas movimentadas até preparações para grandes eventos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Tanque	GN 4/3
Potência das Resistências	1 x 2,5 kW

Característica	Detalhe
Potência Total	2,5 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	310x690x160 h mm
Dimensões (LxPxA)	400x900x850 h mm
Peso Líquido	45 kg
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304 18/10 (prensado e soldado continuamente)
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Tipo de Aquecimento	Elétrico, resistências blindadas externas com termostato
Módulo da Linha	Linha 900

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade do tanque deste banho-maria?

*O tanque tem uma capacidade de 1 GN 4/3, ideal para uma utilização versátil com diferentes tamanhos de tabuleiros gastronorm.*

### É fácil de limpar e manter?

*Sim, o tanque em aço inoxidável AISI 304 18/10 é prensado e soldado continuamente, o que facilita a limpeza e minimiza acumulação de resíduos, garantindo máxima higiene.*

### Posso integrar este banho-maria numa linha de cocção existente?

*Com o design de alinhamento por justaposição e sendo um equipamento da Linha 900, pode ser facilmente integrado noutros módulos com a mesma profundidade, criando uma superfície de trabalho uniforme.*

### Que tipo de uso é recomendado para este equipamento?

*Este banho-maria é projetado para uso profissional intensivo em estabelecimentos HORECA, adequado para manter alimentos quentes em buffets, serviços de catering, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.*