

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha tecnica gerada em: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico GN 1/1 Linha 700 para Restauração Horeca

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | AXMBME74A | Modelo: | MBME74A |
| Marca: | ARILEX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | ARILEX |
| Modelo | MBME74A |

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional para cubas GN 1/1, com 1,5 kW de potência e dimensões de 400x714x850h mm. Ideal para manter alimentos quentes em restauração.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução robusta e eficiente para a manutenção da temperatura de alimentos em ambientes profissionais. Fabricado com materiais de alta qualidade, garante durabilidade e desempenho excepcional em cozinhas de alta exigência.

O sistema de aquecimento elétrico blindado oferece um controlo térmico preciso, ideal para preservar a consistência e o sabor dos pratos, e a sua conceção simplificada facilita a limpeza e manutenção diárias, otimizando o tempo da sua equipa.

Com um design adaptado à Linha 700, integra-se perfeitamente em configurações de cozinha existentes, criando um fluxo de trabalho coeso e profissional. É uma adição valiosa para qualquer cozinha que valorize a qualidade e a eficiência.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de manter grandes volumes de comida quente durante longos períodos. Perfeito para buffets, linhas de self-service e eventos, assegurando que os alimentos são servidos à temperatura ideal.

Este banho-maria é adequado para uma vasta gama de alimentos, desde sopas e molhos a pratos principais e acompanhamentos, garantindo a satisfação do cliente e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-------------------------|--|
| Capacidade do Tanque | GN 1/1 (cubas não incluídas) |
| Material do Tanque | Aço AISI 304 18/10 (prensado e soldado continuamente) |
| Aquecimento | Elétrico com resistências blindadas (externas ao tanque, fixadas no fundo externo) |
| Controlo de Temperatura | Termostato |

| Característica | Detalhe |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Material do Tampo | Aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura |
| Alinhamento | Rufos |
| Potência das Resistências | 1 x 1,5 kW |
| Potência Total | 1,5 kW |
| Tensão | 230 V |
| Dimensões do Tanque (L x P x A) | 310 x 510 x 160 mm |
| Dimensões do Equipamento (L x P x A) | 400 x 714 x 850 mm |
| Peso Líquido | 34 kg |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste banho-maria?

Este banho-maria tem capacidade para cubas GN 1/1, ideal para cozinhas profissionais de média e grande dimensão.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque em aço inoxidável AISI 304 18/10 e as resistências blindadas externas facilitam bastante a limpeza e manutenção do equipamento, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do aparelho.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, foi concebido para uso profissional e contínuo, suportando as exigências de cozinhas de restauração, hotelaria e catering, garantindo um desempenho fiável ao longo do dia.

Posso ajustar a temperatura?

Sim, o controlo por termostato permite ajustar e manter a temperatura desejada para os alimentos, garantindo que permaneçam quentes e apropriados para consumo.