

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: 10/06/2026

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.