

# 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 Linha 900 GN 8/3 Móvel

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXMBME98A	<b>Modelo:</b>	MBME98A
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	MBME98A

### Descricao Resumida

Banho-maria elétrico Linha 900 com capacidade GN 8/3. Construção robusta em aço inox AISI 304, 6kW de potência e dimensões 800x900x850mm. Ideal para hotelaria.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico da Linha 900 foi concebido para oferecer uma manutenção térmica impecável de alimentos em ambientes de elevada exigência. Com um tanque em aço inoxidável AISI 304 18/10, a estrutura apresenta soldadura contínua e cantos arredondados, garantindo a máxima higiene e durabilidade contra a corrosão.

O sistema de aquecimento é efetuado através de resistências blindadas externas, posicionadas estrategicamente no fundo do tanque. Esta configuração, controlada por um termóstato de alta precisão, permite uma distribuição uniforme do calor sem o contacto direto das resistências com a água, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento.

A construção robusta com tampo de 1 mm de espessura assegura uma resistência superior ao uso intensivo. Além disso, o design modular permite um alinhamento perfeito por justaposição com outros elementos da Linha 900, criando uma linha de confeção coesa e funcional na sua cozinha profissional.

### Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas hospitalares e unidades de catering que operam com sistemas de distribuição GN. É o equipamento essencial para manter molhos, acompanhamentos e pratos confeccionados na temperatura de serviço ideal, respeitando as normas HACCP de segurança alimentar.

### Especificações Técnicas

Capacidade do Tanque	GN 8/3
Potência Total	6,0 kW
Tensão de Alimentação	400 V (Trifásico)
Dimensões da Cuba	630 x 690 x 160 (h) mm
Dimensões Exteriores	800 x 900 x 850 (h) mm

<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI 304 18/10
<b>Peso Líquido</b>	68 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **O equipamento inclui os cestos ou recipientes GN?**

*Não, este modelo é fornecido sem cestos ou recipientes, permitindo que configure a cuba com a combinação de cubas Gastronorm que melhor se adapte às suas necessidades.*

### **Qual é a vantagem das resistências serem externas ao tanque?**

*As resistências externas evitam a acumulação de calcário diretamente nos elementos de aquecimento e facilitam a higienização total da cuba, aumentando a durabilidade do sistema elétrico.*