

# 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



Hotelequip.pt

## Banho-Maria Elétrico GN1/1 Linha 700, 2x1,5kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	AXEBM465	<b>Modelo:</b>	EBM465
<b>Marca:</b>	ARILEX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	ARILEX
<b>Modelo</b>	EBM465

## Descricao Resumida

Banho-Maria elétrico de bancada da Linha 700, com capacidade 2x GN1/1 e 3,0 kW de potência. Ideal para manter alimentos quentes em restauração profissional.

## Descricao Completa

### Principais Vantagens

Concebido para a eficiência e durabilidade em ambientes de restauração profissionais, este banho-maria elétrico da Linha 700 oferece um desempenho consistente para manter os seus alimentos à temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 garante higiene, facilidade de limpeza e uma longa vida útil do equipamento.

Com resistências blindadas externas ao tanque, o aquecimento é uniforme e controlado por termostato, assegurando a conservação perfeita das refeições sem risco de superaquecimento. A configuração de meio módulo ou módulo completo permite uma adaptação flexível às necessidades específicas da sua cozinha, otimizando o espaço e a funcionalidade.

A versatilidade deste equipamento permite servir uma vasta variedade de pratos, desde sopas e molhos a pratos principais, mantendo a qualidade e o sabor. O tanque removível em aço AISI 304 simplifica o processo de limpeza e manutenção, contribuindo para uma operação mais higiénica e eficiente no dia a dia.

### Aplicações

Este banho-maria elétrico é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. É perfeitamente adequado para linhas de buffet, self-service ou para dar suporte em cozinhas com elevada produção.

A sua robustez e design adaptam-se tanto a cozinhas industriais de grande dimensão como a espaços mais compactos que requerem um equipamento de bancada fiável. Garante a qualidade e segurança alimentar, um aspeto crucial para a satisfação do cliente.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Equipamento	Banho-Maria Elétrico
Capacidade do Tanque	2 x GN1/1
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 304 18/10 (1 mm espessura)
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304 (removível)
Aquecimento	Resistências blindadas externas ao tanque
Controlo de Temperatura	Termostato
Potência por Resistor	1,5 kW
Potência Total	3,0 kW
Tensão	230 V
Dimensões	700x650x270h mm
Peso Líquido	32 kg

## Perguntas Frequentes

### Qual a capacidade exata deste banho-maria?

*Este banho-maria elétrico possui um tanque com capacidade para 2 cubas GN1/1, ideal para grandes volumes de alimentos.*

### Como é feita a limpeza do equipamento?

*O tanque é removível e fabricado em aço inoxidável AISI 304, facilitando uma limpeza rápida e eficaz de acordo com as normas de higiene Horeca.*

### Este banho-maria é adequado para buffet?

*Sim, o design versátil e a capacidade do equipamento são perfeitamente adequados para utilização em linhas de buffet e serviços de self-service, mantendo os alimentos quentes de forma eficiente e segura.*