

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Banho-Maria Elétrico Linha 700, 1 Cuba GN 1/1, 1.5 kW

Informações do Produto

SKU:	AXMBME74T	Modelo:	MBME74T
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	ARILEX
Modelo	MBME74T
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Linha	700
Potência	Até 3 kW, 4–7 kW
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico profissional de bancada, Linha 700, com 1 cuba GN 1/1 e 1.5 kW de potência. Ideal para manter alimentos quentes em restauração e hotelaria.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Este banho-maria elétrico da Linha 700 é a solução ideal para manter os seus alimentos quentes à temperatura perfeita, garantindo a qualidade e o sabor, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração, hotelaria ou cozinha industrial.

Construído em aço inoxidável AISI 304, este equipamento foi concebido para elevada durabilidade e fiabilidade. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil mesmo em ambientes de utilização intensiva e a sua fácil manutenção garante eficiência e higiene.

Com aquecimento elétrico através de resistências externas blindadas, a distribuição de calor é uniforme e controlada por termostato, proporcionando precisão térmica e controlo eficiente do consumo energético. O design otimizado evita o contacto direto das resistências com o depósito, prolongando a sua vida útil.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, cantinas, hotéis, bares e serviços de catering que necessitem de manter grandes volumes de comida quente durante períodos prolongados. Ideal para buffets ou linhas de serviço, onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais.

Apto para utilização em cozinhas profissionais de média a grande dimensão, este banho-maria adapta-se a diversas necessidades, desde a manutenção de acompanhamentos a pratos principais, assegurando que tudo está pronto a servir com a máxima qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Elétrico
Linha de Produto	Linha 700
Capacidade da Cuba	1 x GN 1/1 (balde não incluídos)
Dimensões da Cuba	310x510x160 mm (altura)
Potência Total	1,5 kW (1 resistência de 1,5 kW)
Tensão	230 V
Dimensões do Equipamento	400x714x250 mm (altura)
Peso Líquido	20 kg
Material do Tanque	Aço inoxidável AISI 304 18/10, prensado e soldado continuamente
Material do Tampo	Aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura
Tipo de Aquecimento	Elétrico com resistências blindadas externas ao tanque
Controlo de Temperatura	Termostato

Perguntas Frequentes

Este banho-maria elétrico é adequado para que tipo de recipientes?

Foi concebido para acomodar cubas Gastronorm 1/1, proporcionando flexibilidade na organização e serviço de alimentos.

Qual a vantagem das resistências serem externas e blindadas?

As resistências externas blindadas garantem maior segurança, evitam o contacto direto com a água e alimentos, prolongam a vida útil do equipamento e facilitam a limpeza e manutenção.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque em aço inoxidável AISI 304 e o tampo em AISI 18/10, aliados à sua construção prensada e soldada, tornam o equipamento extremamente fácil de limpar e higienizar, crucial para ambientes de cozinha profissional.