

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Banho-Maria Elétrico 1 GN 4/3 Linha 900, 2.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	AXMBME94A	Modelo:	MBME94A
Marca:	ARILEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	ARILEX
Modelo	MBME94A
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Linha	900
Potência	Até 3 kW, 4–7 kW
Nº de Tabuleiros / GN	1
Tipo	Banho-Maria

Descricao Resumida

Banho-maria elétrico robusto Linha 900, com capacidade para 1 GN 4/3. Potência de 2.5 kW e construção em aço inox. Ideal para hotéis e restaurantes.

Descricao Completa

Principais Vantagens

Desenvolvido para uso intensivo em cozinhas profissionais, este banho-maria elétrico garante a manutenção ideal da temperatura dos alimentos, preservando a sua qualidade e sabor. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 assegura uma durabilidade excecional e uma higiene impecável, essencial em ambientes HORECA.

A tecnologia de aquecimento com resistências blindadas externas ao tanque proporciona uma distribuição uniforme do calor, evitando pontos quentes e garantindo que os seus pratos permaneçam perfeitos. O controlo preciso por termostato permite ajustar a temperatura conforme as necessidades específicas de cada alimento, otimizando o consumo energético.

Com design de alinhamento por justaposição, este banho-maria integra-se perfeitamente em qualquer linha de cocção de 900 mm, facilitando a criação de bancadas de trabalho contínuas e eficientes. É uma solução versátil para buffets, refeitórios e qualquer serviço de alimentação que demande fiabilidade e performance.

Aplicações

Este banho-maria elétrico é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitem de manter alimentos quentes de forma contínua e segura. É perfeito para buffets de pequeno-almoço, linhas de self-service, ou para manter molhos, sopas e guarnições à temperatura de serviço durante eventos de catering.

A sua capacidade GN 4/3 permite acomodar diferentes tamanhos de tabuleiros gastronorm, tornando-o extremamente flexível para diversas preparações culinárias e volumes de serviço, desde o uso diário em cozinhas movimentadas até preparações para grandes eventos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Tanque	GN 4/3
Potência das Resistências	1 x 2,5 kW
Potência Total	2,5 kW
Tensão	230 V
Dimensões da Cuba (LxPxA)	310x690x160 h mm
Dimensões (LxPxA)	400x900x850 h mm
Peso Líquido	45 kg
Material do Tanque	Aço Inoxidável AISI 304 18/10 (prensado e soldado continuamente)
Material do Tampo	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)
Tipo de Aquecimento	Elétrico, resistências blindadas externas com termostato
Módulo da Linha	Linha 900

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do tanque deste banho-maria?

O tanque tem uma capacidade de 1 GN 4/3, ideal para uma utilização versátil com diferentes tamanhos de tabuleiros gastronorm.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o tanque em aço inoxidável AISI 304 18/10 é prensado e soldado continuamente, o que facilita a limpeza e minimiza acumulação de resíduos, garantindo máxima higiene.

Posso integrar este banho-maria numa linha de cocção existente?

Com o design de alinhamento por justaposição e sendo um equipamento da Linha 900, pode ser facilmente integrado noutros módulos com a mesma profundidade, criando uma superfície de trabalho uniforme.

Que tipo de uso é recomendado para este equipamento?

Este banho-maria é projetado para uso profissional intensivo em estabelecimentos HORECA, adequado para manter alimentos quentes em buffets, serviços de catering, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.