

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica 150L, Aquecimento Indireto Óleo Térmico Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.072	Modelo:	MARMITA ELETRICA AQUECIMENTO OLEO TERMICO 150lt
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MARMITA ELETRICA AQUECIMENTO OLEO TERMICO 150lt

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 150L, aquecimento indireto a óleo térmico para estabilidade da temperatura. Com torneira de água e válvula de drenagem, ideal para cozedura eficiente em cozinhas industriais.

Descrição Completa

Marmita Elétrica 150L — Marmita Elétrica com Aquecimento a Óleo Térmico — Principais Vantagens

A marmita elétrica de 150 litros com aquecimento indireto a óleo térmico representa uma solução de alta performance para cozinhas profissionais exigentes. Este sistema assegura uma distribuição de calor uniforme e altamente eficiente, essencial para a confeção de grandes volumes de alimentos, garantindo que os pratos mantenham a sua qualidade e textura.

Com a capacidade de operar entre 0 e 180°C, controlada por um termostato preciso e dotada de um termostato de segurança, este equipamento oferece controlo total sobre o processo de cozedura. A torneira de água e a válvula de drenagem facilitam a limpeza e manutenção, otimizando o fluxo de trabalho e a higiene na cozinha.

Projetada para durabilidade e fiabilidade, esta marmita é ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, reduzindo o tempo de cozedura e os custos operacionais. A sua robustez e eficiência energética contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e sustentável, alinhado com as normas da hotelaria e restauração modernas.

Aplicações

Esta marmita elétrica de grande capacidade é a escolha ideal para cozinhas industriais, refeitórios, hotéis, restaurantes de grande volume e serviços de catering que necessitam de preparar e manter grandes quantidades de sopas, estufados, molhos e outros pratos que exigem cozedura prolongada e controlo preciso da temperatura. A sua construção robusta e sistema de aquecimento indireto tornam-na perfeita para operações contínuas e intensivas, garantindo resultados consistentes e de elevada qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm

Característica	Detalhe
Capacidade Útil da Cuba	150 Litros
Dimensões da Cuba (LxP)	590x600 mm
Volume	0,97 m ³
Peso Líquido/Bruto	180 kg
Tensão	400 V
Ligações Elétricas	5x2,5 2 H05RNF
Aquecimento	Indireto, Óleo Térmico
Controlo de Temperatura	Termostato de segurança e controlo termostático
Faixa de Temperatura	0 a 180°C
Funcionalidades Adicionais	Torneira de água e válvula de drenagem