

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 15/05/2026

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

Marmita Eléfrica Linha 900 Óleo Térmico 250L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.076	Modelo:	MARMITA ELETRICA AQUECIMENTO OLEO TERMICO 250lt
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MARMITA ELETRICA AQUECIMENTO OLEO TERMICO 250lt

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 250L com aquecimento a óleo térmico e controlo termostático para cozinhas industriais. Torneira de água e drenagem para limpeza fácil.

Descricao Completa

Marmita Elétrica 250L — Marmita Elétrica Linha 900 – Vantagens e Eficiência

A marmita elétrica com sistema de aquecimento a óleo térmico, desenhada especificamente para cozinhas profissionais, garante uma distribuição de calor uniforme e altamente eficiente. A sua capacidade de 250 litros é ideal para a preparação de grandes volumes, essencial em operações de restauração industrial, refeitórios e grandes hotéis.

Com um termostato de segurança integrado e controlo termostático, este equipamento assegura a manutenção de temperaturas estáveis entre 0°C e 180°C, otimizando o processo de confeção e garantindo a segurança alimentar. A torneira de água e a válvula de drenagem facilitam o enchimento e a limpeza, tornando a utilização diária mais prática e higiénica.

O aquecimento indireto através de óleo térmico não só prolonga a vida útil do equipamento como também otimiza o consumo energético, refletindo-se em poupanças significativas nos custos operacionais para o seu negócio.

Aplicações

Este equipamento robusto e de alta capacidade é perfeitamente adequado para cozinhas industriais, caterings de grande escala, hospitais, hotéis com serviço de restauração completo e refeitórios empresariais. A sua eficiência e precisão no controlo de temperatura são cruciais para a preparação de sopas, molhos, guisados e outros pratos que exijam cozedura prolongada e uniforme em grandes quantidades.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1200x900x900 mm
Secções de Cabo	5x4 2 H 05 R NF

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	250 Litros
Dimensões da Cuba	955x525x525 mm
Volume	1,43 m ³
Peso Líquido/Bruto	Não especificado / 220 kg
Tensão	400 V
Temperatura Operacional	0°C a 180°C