

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: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica Industrial 250L Aquecimento Óleo Térmico

Informações do Produto

SKU:	UD5900.076	Modelo:	5900.076
Marca:	UDEX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDEX
Modelo	5900.076

Descrição Resumida

Marmita elétrica industrial de 250 litros com aquecimento indireto a óleo térmico, perfeita para cozinhas profissionais de grande volume e eficiência.

Descricao Completa

marmita elétrica industrial — Marmita Térmica — Principais Vantagens

Preparar refeições em grande volume exige equipamentos fiáveis e eficientes. Este tacho de cozedura elétrica, com uma capacidade generosa de 250 litros, garante um desempenho superior em cozinhas profissionais. O aquecimento indireto através de óleo térmico permite manter a temperatura estabilizada, cozinhando os alimentos de forma uniforme e preservando os seus nutrientes e sabor. Uma torneira integrada facilita o enchimento com água e uma válvula de drenagem agiliza a limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O termostato de segurança e o controlo termostático asseguram uma operação segura e precisa, essencial para preparações gastronómicas de excelência.

Concebida para uso intensivo, esta panela industrial é a escolha perfeita para cozinhas que necessitam de elevada produtividade sem comprometer a qualidade dos seus cozinhados. A sua estrutura robusta e a tecnologia de aquecimento indireto reduzem o risco de queimar os alimentos, sendo ideal para sopas, caldos, guisados e outras preparações que requerem longos períodos de cozedura a temperaturas controladas. Invista na eficiência e na qualidade para a sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Esta marmita elétrica é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos no setor da restauração e hotelaria. É adaptável a grandes cozinhas de escolas, hospitais, refeitórios empresariais e unidades hoteleiras, onde a procura por refeições de volume é constante. A alta capacidade e a funcionalidade de aquecimento por óleo térmico tornam-na ideal para a produção em massa de pratos que necessitam de cozedura lenta e homogénea, como caris, ensopados e leguminosas. A facilidade de operação e manutenção assegura que a sua equipa possa focar-se na arte de bem cozinhar.

Adicionalmente, este equipamento é perfeito para empresas de catering que preparam eventos de grande escala, garantindo que os alimentos são confeccionados e mantidos à temperatura ideal antes de serem servidos. A robustez da construção em inox garante durabilidade e conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar, proporcionando tranquilidade e segurança aos seus chefes e clientes. A sua versatilidade permite-lhe ser um ativo precioso em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200x900x900
Secções cabo	5x4 mm ² H 05 R NF
Capacidade cuba (L)	250
Dimensões Cuba (mm)	955x525x525
Volume (m ³)	1,43
Peso Líquido - Bruto (Kg)	220
Potência total (Kw)	24
Tensão (V)	400
Aquecimento	Óleo Térmico Indireto
Temperatura Operacional	0 –180°C
Controlo	Termostático com Segurança

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aquecimento por óleo térmico?

O aquecimento por óleo térmico proporciona uma distribuição de calor mais uniforme e estável, evitando que os alimentos queimem e garantindo uma cozedura eficaz e consistente, ideal para grandes volumes.

É fácil de usar e limpar este equipamento?

Sim, a marmita elétrica foi concebida para ser prática. Inclui uma torneira para fácil enchimento de água e uma válvula de drenagem para uma limpeza rápida e conveniente, minimizando o tempo de inatividade.

Que tipo de pratos posso confeccionar nesta marmita?

Com a sua grande capacidade e controlo de temperatura preciso, é perfeita para preparar uma vasta gama de pratos como sopas, caldos, ensopados, carnes e vegetais em grande escala, adequando-se a diversas ementas.

Este equipamento tem algum sistema de segurança?

Sim, a marmita inclui um termostato de segurança e um controlo termostático, garantindo uma operação segura e protegendo contra o sobreaquecimento, assegurando a tranquilidade na sua cozinha.

Esta marmita é adequada para qualquer tipo de negócio de restauração?

A sua capacidade de 250 litros torna-a ideal para cozinhas de grande volume, como as de hotéis, refeitórios, hospitais ou empresas de catering, onde a produção diária de alimentos é substancial.