

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

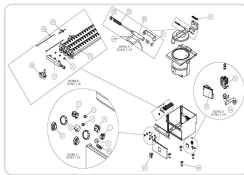


## Panela Industrial a Gás 100L | Série 900

### Informacoes do Produto

SKU:	EU7855	Modelo:	7855
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Modelo	7855
Marca	EUTRON

## Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 100 litros da Série 900, ideal para cozinhas de alta produção. Eficiência energética e segurança avançada.

## Descricao Completa

### **Marmita industrial a gás — Painel Industrial Gás — Principais Vantagens**

Concebida para cozinhas profissionais de alta produção, esta marmita industrial a gás de 100 litros, da reconhecida Série 900, garante eficiência e segurança na confeção de grandes volumes de alimentos. O seu design robusto e as funcionalidades avançadas tornam-na indispensável para operações que exigem fiabilidade e durabilidade, como restaurantes, empresas de catering e refeitórios.

O tanque monobloco, com capacidade para 100 litros, facilita a limpeza e contribui para uma vida útil prolongada do equipamento. A tampa de parede dupla otimiza o isolamento térmico, minimizando a perda de calor e reduzindo os tempos de cozedura, o que se traduz em poupança energética. Equipada com queimadores de aço inoxidável microperfurados e dispositivo de corte de gás em caso de falha de chama, esta caldeira assegura o máximo de segurança durante a utilização.

A facilidade de controlo da potência através de um botão e a descarga simples de alimentos, graças a uma torneira de grande capacidade, tornam o uso desta panela intuitivo e prático. O manómetro integrado permite monitorizar o funcionamento interno, e a válvula externa liberta o excesso de ar durante o aquecimento, garantindo um desempenho otimizado. O sistema de ignição eletrónica, nos modelos a gás, proporciona maior conforto e permite acompanhar o estado de funcionamento através de indicadores no painel frontal.

### **Aplicações**

Esta robusta panela de cozedura é ideal para qualquer estabelecimento que necessite preparar grandes quantidades de alimentos. Seja para cozinhar sopas, molhos, caldos ou para ferver massas e vegetais em refeitórios escolares, hospitais ou cantinas empresariais, esta marmita é a solução perfeita. A sua elevada capacidade e a construção pensada para cozinhas de produção intensiva asseguram que os chefs podem focar-se na qualidade dos pratos, sem preocupações com o desempenho dos seus tachos.

## Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	100 litros
<b>Potência</b>	22 kW
<b>Peso Líquido</b>	88,80 kg
<b>Tensão de Alimentação</b>	220-240 V / 50 Hz
<b>Combustível</b>	Gás GLP