

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Marmita Elétrica Industrial 500L com Autoclave

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.014	Modelo:	PQF.IE-500/A
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IE-500/A

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 500 litros com autoclave e aquecimento indireto, ideal para cozinhas profissionais de grande volume.

Descricao Completa

Panela de Cozedura Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de grande volume, esta marmita elétrica industrial de 500 litros é a solução ideal para a cozedura eficiente e segura de grandes quantidades de alimentos. O seu sistema de aquecimento indireto através de resistências blindadas proporciona uma distribuição uniforme do calor, garantindo resultados culinários superiores. A funcionalidade de autoclave integrada assegura um ambiente de cozedura controlado, otimizando o processo para uma vasta gama de pratos. É uma aquisição fundamental para qualquer estabelecimento que procure maximizar a produtividade e a qualidade na preparação de refeições.

Aplicações Profissionais

Este tacho industrial de 500 litros com aquecimento indireto é perfeitamente adequado para refeitórios, centros de produção de refeições, hospitais, hotéis e outras operações de restauração colectiva. A sua robustez e capacidade tornam-no indispensável na confeção de sopas, guisados, molhos e outros pratos que exijam cozedura prolongada e controlo preciso da temperatura. A segurança é reforçada por múltiplos mecanismos de proteção, assegurando o funcionamento sem preocupações em ambientes profissionais exigentes. Apanhe uma oportunidade para elevar a qualidade e a eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	500 Litros
Tipo de Aquecimento	Indireto (resistências blindadas Incoloy)
Controlo de Potência	Regulador de energia ajustável
Segurança	Termóstato de segurança com bloqueio por sobreaquecimento ou falta de água

Característica	Detalhe
Controlo de Água (Dupla Parede)	Torneiras máximo/mínimo, enchimento automático (requer ligação a sistema de filtragem de água)
Controlo de Pressão (Dupla Parede)	Pressostato de trabalho, válvula de segurança (0.5 bar), válvula de depressão, manómetro
Tensão de Alimentação	400V-3N-50Hz
Dimensões (LPA)	1300x1400x1000 mm

Perguntas Frequentes

É fácil ajustar a potência de aquecimento desta marmita?

Sim, a marmita elétrica conta com um regulador de energia que permite ajustar a potência de forma simples e intuitiva, adaptando-se às necessidades específicas de cada momento de cozedura. Este controlo preciso contribui para a otimização do consumo energético e para a qualidade dos resultados.

Que medidas de segurança possui para evitar sobreaquecimento ou falta de água?

Este equipamento inclui um termóstato de segurança resistente que bloqueia o funcionamento em caso de sobreaquecimento excessivo ou de deteção de níveis insuficientes de água. Esta característica protege tanto o equipamento como os alimentos, garantindo uma operação segura.

É necessário ligar a marmita a um sistema de filtragem de água?

Sim, para o correto funcionamento do sistema de controlo da água e para a longevidade do equipamento, é obrigatória a ligação a um sistema de filtragem de água. Esta medida garante a qualidade da água utilizada e previne acumulações de calcário.

Como é controlada a pressão dentro da dupla parede da marmita?

O controlo da pressão é feito através de um pressostato de trabalho, uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, uma válvula de depressão e um manómetro. Estes componentes asseguram que a pressão se mantém nos níveis ideais para um processo de cozedura eficaz e seguro.

Quais são as dimensões gerais da marmita elétrica?

A marmita tem dimensões de 1300 mm de comprimento, 1400 mm de profundidade e 1000 mm de altura. Estas medidas são importantes para planear adequadamente o espaço na cozinha antes da instalação.