

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



Marmita Elétrica Industrial 500L Aquecimento Indireto

Informações do Produto

SKU:	MS1115.824.013	Modelo:	PQF.IE-500/N
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Icos
Modelo	PQF.IE-500/N

Descrição Resumida

Marmita eléctrica industrial 500L com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Eficiência e segurança.

Descricao Completa

Marmita eléctrica 500L — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma marmita industrial de 500 litros, concebida para aquecimento indireto e com características que garantem a máxima eficiência e segurança. Este equipamento robusto é ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, cozidos e leguminosas, assegurando uma distribuição uniforme do calor e preservando a qualidade dos ingredientes. A sua construção de alta qualidade e os sistemas de controlo avançados tornam-no indispensável em refeitórios, cantinas e grandes unidades de restauração.

O design inteligente inclui resistências blindadas em liga Incoloy, reconhecida pela sua durabilidade e resistência à corrosão, proporcionando um aquecimento rápido e consistente. A potência é facilmente ajustável através de um regulador de energia, permitindo uma gestão precisa da temperatura. Além disso, a segurança é uma prioridade, com um termóstato de segurança resistente que bloqueia o funcionamento em caso de sobreaquecimento ou falta de água, protegendo o seu investimento e a integridade da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Esta panela industrial de grande capacidade é perfeita para estabelecimentos que exigem alta produtividade na cozedura de refeições. É amplamente utilizada em hospitais, escolas, quartéis e qualquer ambiente de hotelaria ou restauração que necessite de preparar refeições para um elevado número de pessoas. A funcionalidade de enchimento automático de água e o controlo de pressão na dupla parede facilitam a operação diária, otimizando o tempo e os recursos da sua cozinha. Este tacho de cozedura é um ativo valioso para qualquer negócio que procure eficiência e fiabilidade.

Características Técnicas

Capacidade	500 Litros
Tipo de Aquecimento	Indireto, com resistências blindadas em liga Incoloy
Controlo de Potência	Regulador de energia ajustável

Segurança	Termóstato de segurança com bloqueio por sobreaquecimento/falta de água
Controlo de Água (Dupla Parede)	Torneiras máximo/mínimo, Enchimento automático
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

Qual a capacidade máxima deste equipamento de cozedura?

A marmita elétrica possui uma capacidade generosa de 500 litros, tornando-a ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas industriais e refeitórios de grandes dimensões.

Como funciona o sistema de aquecimento indireto?

O aquecimento indireto é realizado através de resistências blindadas em liga Incoloy, garantindo que o calor seja distribuído de forma suave e uniforme, evitando que os alimentos se prendam ao fundo e preservando os seus nutrientes.

Que medidas de segurança integra a marmita?

Este equipamento inclui um termóstato de segurança robusto que, em caso de sobreaquecimento ou falta de água, ativa um bloqueio automático, promovendo a segurança operacional e a longevidade do aparelho.

É necessário um sistema de filtragem de água para a dupla parede?

Sim, a ligação a um sistema de filtragem de água é obrigatória para o enchimento automático e para o controlo da dupla parede, assegurando o bom funcionamento e a manutenção do equipamento a longo prazo.

Este modelo de panela de cozedura é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para cozinhas de grande volume, como as de restaurantes, hotéis, hospitais, escolas e qualquer outro estabelecimento do setor de hotelaria que precise de uma solução eficiente e fiável para cozedura de grandes lotes de alimentos.