

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Panela de Cozedura Industrial Gás Monobloco 300L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.824.007	<b>Modelo:</b>	PQF.IG-300/A
<b>Marca:</b>	Icos	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Icos
<b>Modelo</b>	PQF.IG-300/A

### Descricao Resumida

Panela de cozedura industrial a gás monobloco de 300L, com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### marmita industrial 300L — Panela de Cozedura — Principais Vantagens

Esta marmita industrial de 300 litros a gás é uma solução robusta e eficiente para a sua cozinha profissional. Concebida para aquecimento indireto através de queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura uma distribuição uniforme do calor e uma cozedura precisa. A ignição manual com chama piloto e os injetores adaptáveis a vários tipos de gás garantem flexibilidade e controlo na operação, otimizando os processos de confeção e a qualidade dos seus pratos.

Com um sistema de controlo de nível de água na dupla parede, que inclui torneiras de máximo/mínimo e enchimento automático, a gestão de líquidos torna-se simples e eficaz. A sua panela de cozedura assegurará máxima segurança e desempenho, com um controlo de pressão por válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro (exclusivo para a versão a gás indireto com dupla parede). Esta capacidade de 300 litros é ideal para grandes volumes, como o preparo de caldos, molhos e bases culinárias em restaurantes e hotéis.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para cozinhas de grande dimensão, restauração coletiva, bem como para cozinhas de produção e hotelaria, onde a necessidade de preparar grandes quantidades de alimentos é constante. A sua construção robusta e funcionalidade avançada permitem o rigoroso controlo da temperatura de cozedura, sendo crucial para a preparação de sopas, molhos, carnes estufadas e outros pratos que exigem longos tempos de confeção. O design monobloco e a utilização de aço inoxidável AISI 304 facilitam a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene e eficiência na sua operação diária.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	300 Litros
<b>Dimensões (LPA)</b>	1200x1270x900 mm
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Indireto a gás com queimadores tubulares em aço inoxidável AISI 304

<b>Ignição</b>	Piezoelétrico manual e chama piloto
<b>Controlo de Água</b>	Nível na dupla parede com torneiras máximo/mínimo, enchimento automático
<b>Segurança</b>	Válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro

## Perguntas Frequentes

---

### **Este tacho industrial é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para restaurantes de grande capacidade, hotéis, refeitórios, catering e outras cozinhas profissionais que necessitem de preparar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e controlada.

### **Quais são os principais benefícios do aquecimento indireto nesta marmita?**

O aquecimento indireto oferece uma distribuição de calor mais uniforme, prevenindo que os alimentos se agarrem ao fundo e queimem, o que é crucial para pratos que exigem longos tempos de cozedura e para manter a qualidade dos produtos. Também permite uma cozedura mais delicada.

### **É necessário ligar esta panela de cozedura a um sistema de filtragem de água?**

Sim, a ligação a um sistema de filtragem de água é obrigatória para garantir o bom funcionamento do equipamento e prolongar a sua vida útil, evitando a acumulação de calcário e impurezas no sistema de dupla parede.

### **Como é feito o controlo de pressão e segurança neste equipamento?**

O controlo de pressão na dupla parede é assegurado por uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, uma válvula de depressão e um manómetro, garantindo a máxima segurança durante a operação. Estes componentes trabalham em conjunto para monitorizar e regular a pressão interna eficazmente.

### **A marmita vem com injetores para diferentes tipos de gás?**

Sim, o equipamento inclui um conjunto de injetores que permitem a sua adaptação a vários tipos de gás, oferecendo flexibilidade na instalação e utilização conforme a sua infraestrutura existente, seja gás natural ou propano.