

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 a Gás de 500L com Autoclave e Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.824.009	Modelo:	PQF.IG-500/A
Marca:	Icos	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Icos
Modelo	PQF.IG-500/A

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 500L com autoclave para cozedura indireta. Ideal para grandes volumes, garante eficiência e segurança alimentar.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Esta marmita a gás de 500 litros é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais de grande volume, garantindo a preparação de refeições em escala industrial. Equipada com autoclave e sistema de aquecimento indireto, oferece um controlo preciso da temperatura e uma cozedura uniforme, ideal para grandes quantidades de alimentos. A ignição piezoelétrica manual e a chama piloto asseguram um arranque fiável, enquanto os queimadores tubulares em aço inoxidável AISI 304 de alto rendimento prometem durabilidade e eficácia energética.

Aplicações Profissionais

Perfeita para a sua cozinha industrial, esta panela de cozedura é indispensável em refeitórios, hospitais, hotéis com grandes eventos, catering e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes volumes de comida. A sua capacidade de 500 litros e o aquecimento indireto tornam-na ideal para sopas, caldos, ensopados, leguminosas e outros pratos que exigem cozedura prolongada e controlada. A funcionalidade de autoclave é crucial para a segurança alimentar, garantindo a esterilização e conservação adequada dos alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	500 litros
Dimensões (LPA)	1300x1400x1000 mm
Ignição	Piezoelétrico manual e chama piloto
Aquecimento	Queimadores tubulares de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304 (indireto)
Material	Aço inoxidável AISI 304 (queimadores)

Característica	Detalhe
Controlo de Água	Nível na dupla parede com torneiras máximo/mínimo; Enchimento automático (ligação a sistema de filtragem obrigatória)
Controlo de Pressão	Válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, válvula de depressão e manómetro (versão a gás indireto com dupla parede)
Ventilação	Grelha de ventilação
Conjunto de Injetores	Para vários tipos de gás

Perguntas Frequentes

Qual a importância do aquecimento indireto nesta marmita?

O aquecimento indireto proporciona uma distribuição de calor mais suave e uniforme, prevenindo que os alimentos queimem no fundo do tacho, o que é crucial na cozedura de grandes quantidades e garante a qualidade dos seus cozinhados.

É necessário um sistema de filtragem de água para este equipamento?

Sim, o fabricante indica a obrigatoriedade de ligação a um sistema de filtragem de água. Isso garante o bom funcionamento e a longevidade do equipamento, protegendo-o contra impurezas e calcário.

Como se processa o controlo de pressão na dupla parede?

O controlo de pressão é realizado através de uma válvula de segurança calibrada a 0.5 bar, uma válvula de depressão e um manómetro, assegurando a máxima segurança e um funcionamento estável durante o processo de cozedura.

Este equipamento pode ser usado com diferentes tipos de gás?

Sim, esta marmita de cozedura industrial inclui um conjunto de injetores que permite a sua adaptação a diversos tipos de gás, oferecendo flexibilidade na instalação e utilização conforme a sua infraestrutura.

Quais os benefícios de ter uma marmita com autoclave em cozinhas profissionais?

A função de autoclave é fundamental para a esterilização e conservação de alimentos, contribuindo significativamente para a segurança alimentar e permitindo a preparação antecipada de grandes volumes de refeições com garantia de higiene.