

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

## Marmita Industrial a Gás 200L, Aquecimento Indireto

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.824.005	<b>Modelo:</b>	PQF.IG-200/A
<b>Marca:</b>	Icos	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	1000 x 1150 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Icos
<b>Modelo</b>	PQF.IG-200/A

### Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 200L com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Confeção eficiente e segura.

## Descricao Completa

### Marmita a Gás — Principais Vantagens

Fundamental para o setor da restauração e hotelaria, esta panela industrial de grande capacidade, com aquecimento indireto a gás, é projetada para otimizar a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, ensopados, caldos e molhos. A sua construção robusta em aço inoxidável e o sistema de aquecimento indireto asseguram uma distribuição uniforme do calor, evitando que os alimentos se prendam ao fundo e queimem, garantindo resultados culinários de excelência. É uma solução eficiente para cozinhas de alta produção, onde a qualidade e a consistência são primordiais.

Equipamentos de confeção como esta marmita agilizam as operações diárias, desde a preparação inicial até à distribuição das refeições. O painel de controlo preciso permite ajustes fáceis, enquanto a ignição por piezoelétrico manual e a chama piloto oferecem um arranque rápido e seguro. A funcionalidade de enchimento automático e controlo de nível de água na dupla parede simplificam a operação, contribuindo para uma cozinha mais eficiente e produtiva. Garanta a sustentabilidade e a qualidade dos seus cozinhados com este equipamento.

### Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura é ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios, cantinas escolares, hospitais, hotéis e outras unidades de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de alimentos diariamente. A sua capacidade de 200 litros torna-o perfeito para produções que exigem consistência e eficiência em cada lote. A utilização de uma panela industrial deste calibre garante que sopas, guisados, massas e outros pratos sejam cozinhados de forma homogénea e profissional, melhorando a experiência gastronómica oferecida ao cliente.

A versatilidade desta stockpot industrial estende-se à possibilidade de utilizar diferentes tipos de gás, graças ao conjunto de injetores incluído. Este detalhe permite uma adaptação flexível às infraestruturas existentes, garantindo o funcionamento contínuo e ininterrupto nas cozinhas profissionais. Invista num equipamento de cozinhado que oferece durabilidade e desempenho para o seu negócio.

### Características Técnicas

Capacidade	200 litros
------------	------------

<b>Tipo de Aquecimento</b>	Indireto a gás
<b>Material do Queimador</b>	Aço inoxidável AISI 304
<b>Enchimento de Água</b>	Automático, com controlo de nível
<b>Ignição</b>	Piezoelétrico manual e chama piloto
<b>Medidas (LPA)</b>	1000x1150x850 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade desta marmita industrial?**

Esta marmita industrial tem uma generosa capacidade de 200 litros, ideal para a preparação de grandes volumes de alimentos em ambientes de restauração profissional.

### **Qual o tipo de aquecimento utilizado neste equipamento?**

O aquecimento é indireto e a gás, proporcionando uma distribuição de calor mais suave e homogénea, o que é crucial para evitar que os alimentos se queimem no fundo da panela.

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

Sim, é obrigatório ligar a marmita a um sistema de filtragem de água para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento, especialmente o sistema de enchimento automático.

### **Como é feita a ignição dos queimadores?**

A ignição dos queimadores é feita através de um sistema piezoelétrico manual e inclui uma chama piloto, garantindo um arranque fácil e seguro para o utilizador.

### **Quais os benefícios do revestimento em aço inoxidável AISI 304?**

O revestimento em aço inoxidável AISI 304 oferece alta resistência à corrosão e facilita a limpeza, assegurando a máxima higiene e durabilidade do equipamento em cozinhas profissionais exigentes.