

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Marmita Elétrica Industrial 100L Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEE98A100I	Modelo:	MPEE98A100I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	128 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEE98A100I

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 100 litros com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Garante cocção uniforme e eficiente.

Descricao Completa

Marmita Industrial — Principais Vantagens

Esta cuba elétrica de 100 litros é uma solução de alta performance para cozinhas profissionais exigentes. Concebida para durabilidade e eficiência, garante um aquecimento uniforme e controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de grandes volumes de alimentos. A sua construção robusta e tecnologia de aquecimento indireto a tornam um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

A panela de cozedura elétrica é ideal para restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios e unidades de catering que necessitam de preparar grandes quantidades de sopas, ensopados, caldos ou massas. A capacidade de 100 litros otimiza a produtividade, enquanto a torneira de carga articulada facilita o enchimento, poupando tempo e esforço à sua equipa. É uma adição valiosa para qualquer fluxo de trabalho culinário intenso.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indireto
Capacidade da Cuba	100 litros
Potência	14,4 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	600x420 mm
Dimensões	800x900x850h mm
Peso	128 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto assegura uma distribuição de calor mais suave e uniforme por todo o tacho, prevenindo que os alimentos se queimem ou colem no fundo, ideal para pratos que requerem cocção prolongada e delicada.

É fácil de limpar?

Sim, a cuba e o espaço intermédio são fabricados em aço inoxidável AISI 304, enquanto o fundo é em AISI 316, materiais que facilitam a limpeza e oferecem elevada resistência à corrosão, mantendo a higiene sem esforço.

Posso controlar a temperatura de forma precisa?

Definitivamente. Esta marmita está equipada com um controlo de 4 posições e um pressostato para o controlo automático do vapor, permitindo ajustes precisos para os seus requisitos de confeção.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

Esta marmita é perfeita para cozinhas de grande volume, como as de hotelaria, hospitais, escolas, e refeitórios, onde a capacidade e a eficiência são cruciais para o serviço diário de refeições.

Que tipo de manutenção requer o equipamento?

A manutenção regular envolve a limpeza dos componentes e a verificação do nível de água no espaço intermédio através do visor frontal. Consulte sempre o manual para instruções detalhadas e recomendações específicas do fabricante.