

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 Industrial a Gás 50L Inox - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEG7750I	Modelo:	MPEG7750I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	91 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEG7750I

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 50 litros para cozinhas profissionais, com aquecimento indireto e construção em aço inoxidável AISI 316 no fundo da cuba.

Descricao Completa

marmita a gás 50L — Marmita a Gás – Principais Vantagens

Esta cuba de cozedura, com capacidade para 50 litros, foi concebida para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e durabilidade. O seu sistema de aquecimento indireto a vapor de baixa pressão garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confeccionar grandes volumes de alimentos sem queimar. A robustez da construção em aço inoxidável, com especial destaque para o fundo em AISI 316, oferece uma resistência superior à corrosão, assegurando uma longa vida útil ao equipamento.

Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes, refeitórios, hotéis e catering, esta panela industrial a gás é uma solução indispensável para a preparação de sopas, molhos, guisados e outros pratos que exigem cozedura prolongada. A sua capacidade considerável e a torneira articulada para carregamento de água quente e fria simplificam as operações diárias, aumentando a produtividade na sua cozinha. O acendimento piezoelétrico e o dispositivo de segurança garantem uma utilização segura e eficiente em qualquer ambiente de restauração.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	50 litros
Potência dos Queimadores	12,5 kW
Dimensões da Cuba (ØxH)	400x420 mm
Dimensões Globais	700x714x850h mm
Peso	91 kg
Material da Cuba	Paredes em AISI 304, Fundo em AISI 316
Material da Tampa	AISI 304

Característica	Detalhe
Aquecimento	Indireto por vapor de baixa pressão
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm de espessura
Versão	A Gás
Ignição	Piezoelétrica

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto por vapor de baixa pressão garante que os alimentos cozinhem de forma mais homogênea, evitando o risco de queimar e preservando melhor as suas propriedades nutritivas.

Este equipamento é adequado para cozinhas com elevado volume de produção?

Sim, a sua capacidade de 50 litros e a construção robusta tornam-no ideal para ambientes profissionais com grande volume de produção, como refeitórios e cozinhas de hotelaria.

Quais os benefícios do aço AISI 316 no fundo da cuba?

O aço AISI 316 oferece uma resistência superior à corrosão em comparação com outros aços, sendo particularmente indicado para ambientes onde há exposição a substâncias ácidas ou salinas, prolongando a vida útil da panela.

É fácil de manter e limpar?

A sua construção em aço inoxidável e as superfícies lisas facilitam a limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene na sua cozinha.

Posso utilizar outras fontes de energia com este modelo de marmita?

Este modelo específico é uma versão a gás. Existem outras versões elétricas, mas esta marmita está configurada para funcionar exclusivamente com gás, utilizando queimadores tubulares de chama autoestabilizada.