

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Marmita Elétrica Industrial 150L Aquecimento Indireto Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEE98A150I	Modelo:	MPEE98A150I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	134 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEE98A150I

Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 150L, com aquecimento indireto e construção em aço inoxidável durável. Ideal para cozinhas de grande volume.

Descricao Completa

Aquecimento Indireto – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela aquece os alimentos de forma uniforme e eficaz, ideal para grandes volumes. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, sendo uma mais-valia para a produção diária. A otimização do processo de aquecimento reduz o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais sustentável e económica no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Fundamental em diversas cozinhas profissionais, esta marmita é perfeita para restaurantes, refeitórios, hotéis e estabelecimentos de restauração com elevada procura. A sua capacidade de 150 litros permite a confeção de grandes quantidades de sopas, ensopados, molhos e outros pratos que requerem aquecimento lento e constante. É ainda inestimável na preparação de refeições para take away e catering, onde a consistência e a qualidade são primordiais.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indireto
Capacidade da Cuba	150 Litros
Potência Instalada	14,4 kW
Voltagem	400 V
Dimensões da Cuba	600x540 mm
Dimensões Exteriores (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	134 kg
Material da Cuba e Espaço Intermédio	Aço Inoxidável AISI 304
Material do Fundo da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto distribui o calor de forma mais suave e uniforme, evitando que os alimentos se queimem no fundo da panela, o que é crucial para preparações delicadas e para manter a qualidade dos pratos por mais tempo.

Esta marmita é fácil de limpar?

Sim, a cuba e o espaço intermédio são fabricados em aço inoxidável AISI 304, material que facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene necessária em ambientes alimentares.

Que tipo de pratos posso confeccionar com esta marmita?

Esta panela é ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, cremes, molhos, ensopados, legumes cozidos e outras preparações que beneficiam de um cozimento lento e controlado.

É possível monitorizar o nível de água?

Sim, o visor de nível de água no espaço intermédio, localizado no painel frontal, permite um controlo visual rápido e eficaz para garantir o funcionamento correto e seguro do equipamento.

Este equipamento tem alguma segurança contra pressão excessiva?

Sim, a marmita está equipada com uma válvula de segurança e manómetro para controlar a pressão, garantindo a máxima segurança durante a operação e protegendo o utilizador e o equipamento.