

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



Hotelequip.pt

Marmita a Gás Industrial 100L Aquecimento Indireto Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEG98A100I	Modelo:	MPEG98A100I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	143 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEG98A100I

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 100 litros com aquecimento indireto para cozinhas profissionais, ideal para cozedura uniforme de grandes volumes.

Descricao Completa

Marmita a gás industrial — Marmita a Gás — Principais Vantagens

Esta marmita profissional a gás de 100 litros, com aquecimento indireto, é uma solução robusta para cozinhas de grande volume. Concebida para a linha de equipamentos 900, oferece um método de confeção eficaz para sopas, caldos e outros alimentos que exigem uma cozedura lenta e uniforme. A durabilidade e a segurança são garantidas pelos seus materiais de alta qualidade e pelo sistema de segurança integrado.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitem de preparar grandes quantidades de alimentos. A sua cuba de 100 litros e o aquecimento indireto asseguram que a comida não adere ao fundo, facilitando a limpeza e prolongando a vida útil do equipamento. Um tacho fundamental para otimizar os processos de confeção e a capacidade produtiva de qualquer cozinha.

Características Técnicas

Tipo de aquecimento	Indireto
Capacidade da cuba	100 Litros
Potência dos queimadores	21,0 kW
Dimensões da cuba	600x420 mm
Dimensões (LxPxA)	800x900x850 mm
Peso	143 kg

Perguntas Frequentes

Que tipo de alimentos podem ser preparados nesta marmita?

Esta panela de cozedura é ideal para uma vasta gama de alimentos que requerem aquecimento lento e uniforme, como sopas, caldos, ensopados, leguminosas e molhos em grandes quantidades

para evitar que a comida se queime no fundo.

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto garante uma distribuição de calor mais suave e homogênea, reduzindo o risco de queimar os alimentos e preservando a sua qualidade. Além disso, facilita a limpeza da cuba, pois evita que os alimentos adiram à superfície.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as paredes da cuba são em aço AISI 304 e o fundo em AISI 316, materiais que oferecem boa resistência à corrosão e facilitam a limpeza. A tampa isolada também contribui para a higiene ao minimizar a condensação.

Este equipamento é adequado para cozinhas industriais?

Com uma capacidade de 100 litros e construção robusta em aço inoxidável, esta marmitta foi concebida para suportar as exigências de cozinhas profissionais de grande volume, garantindo eficiência e durabilidade.

Quais são os mecanismos de segurança desta marmitta?

A marmitta a gás inclui um queimador tubular com chama autoestabilizada, um dispositivo de segurança com termopar ligado ao queimador piloto e um ignição piezoelétrica, além de uma válvula de segurança com manómetro para controlo da pressão.