

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Marmita a Gás de Aquecimento Indireto, 150L, Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMPEG98A150I	Modelo:	MPEG98A150I
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	148 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MPEG98A150I

Descricao Resumida

Marmita a gás industrial de 150L com aquecimento indireto, ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais. Construção robusta e segura.

Descricao Completa

marmita a gás industrial — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita industrial a gás de 150 litros oferece um aquecimento indireto eficiente e uniforme. A tecnologia de aquecimento por vapor de baixa pressão garante que os alimentos são cozinhados de forma ideal, preservando o sabor e a textura. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e AISI 316 (fundo) assegura durabilidade e resistência à corrosão, tornando-a um investimento fiável para o seu negócio.

A facilidade de utilização é complementada por um sistema de segurança integrado com termopar e queimador piloto, garantindo uma operação segura e controlada. A torneira articulada para carga de água fria e quente, convenientemente localizada sobre a bancada de trabalho, otimiza o fluxo de trabalho na sua cozinha. Este tacho de cozedura é uma panela essencial para operações de grande volume, desde restaurantes a hotelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos de restauração, incluindo grandes restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. O seu elevado volume de 150 litros é perfeito para preparar grandes quantidades de sopas, molhos, ensopados e outros pratos que requerem cozedura prolongada e uniforme. A sua construção modular permite uma integração fácil com outros equipamentos de cozinha da Linha 900, adaptando-se perfeitamente a qualquer configuração de cozinha profissional.

A capacidade de cozinhar grandes lotes de alimentos de forma eficiente contribui para a otimização dos custos operacionais e para o aumento da produtividade da sua equipa, uma vez que o aquecimento indireto minimiza o risco de queimar os alimentos no fundo do recipiente.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indireto
Capacidade da Cuba	150 Litros
Potência dos Queimadores	21,0 kW

Dimensões da Cuba	600x540 mm
Dimensões do Equipamento	800x900x850h mm
Peso	148 kg
Material da Cuba	Paredes em AISI 304, Fundo em AISI 316
Material da Tapa	AISI 304
Material da Bancada	Aço AISI 18/10 de 1 mm
Dispositivo de Segurança	Termopar com queimador piloto
Acendimento	Piezoelétrico do queimador piloto
Controlo de Pressão	Válvula de segurança com manómetro
Visor de Nível de Água	Sim, no painel frontal

Perguntas Frequentes

Para que tipo de aquecimento é esta marmita?

Esta marmita utiliza um sistema de aquecimento indireto através de vapor de baixa pressão, gerado por água contida num espaço intermédio. Este método garante uma distribuição de calor uniforme e suave.

Qual a capacidade máxima de cozedura desta marmita?

O equipamento possui uma capacidade robusta de 150 litros na sua cuba, tornando-o ideal para a elaboração de grandes volumes de alimentos em ambientes de cozinha profissional e industrial.

É fácil monitorizar o nível de água?

Sim, a marmita está equipada com um visor de nível de água localizado convenientemente no painel frontal, permitindo uma verificação rápida e fácil do conteúdo no espaço intermédio.

Que características de segurança estão incluídas?

A segurança é primordial, por isso, esta marmita integra um dispositivo de segurança com termopar ligado ao queimador piloto, além de uma válvula de segurança com manómetro para o controlo da pressão.

Este equipamento pode ser alinhado com outros módulos de cozinha?

Sim, o design desta marmita prevê o alinhamento de módulos por justaposição, facilitando a criação de uma linha de cocção coesa e eficiente na sua cozinha profissional.