

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 de Aquecimento Indireto 250L Linha 900

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------------|-------------------|---------------------|
| SKU: | CHEMPPLSKTE250 | Modelo: | EMPPLSKTE250 |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |
| Peso: | 197 kg | Dimensões: | 1200 x 900 x 850 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|--------------|
| Marca | CLIMA |
| Modelo | EMPPLSKTE250 |

Descricao Resumida

Marmita elétrica de aquecimento indireto com 250 litros de capacidade, ideal para restaurantes e cozinhas profissionais de grande volume. Construção em inox.

Descricao Completa

Marmita Industrial – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita elétrica de aquecimento indireto é a solução ideal para grandes produções. A sua elevada capacidade de 250 litros permite confeccionar refeições em larga escala, otimizando o seu tempo e recursos. O sistema de aquecimento indireto assegura uma cozedura uniforme e delicada, preservando a qualidade dos alimentos e evitando que estes se agarrem ao fundo da panela.

A construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para o ambiente de hotelaria e restauração. A torneira para enchimento e a válvula de drenagem simplificam a operação, tornando o processo de preparação e lavagem mais eficiente para a equipa da cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é particularmente adequado para refeitórios, unidades de catering, cozinhas centrais e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes volumes de alimentos líquidos ou semilíquidos, como sopas, caldos, ensopados, estufados e molhos. A sua integração na Linha 900 otimiza o espaço da sua cozinha, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e ergonómico. A segurança e a eficiência energética são garantidas, proporcionando um retorno significativo no investimento para o seu negócio.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---|----------------------------------|
| Estrutura | Aço inoxidável |
| Painéis (laterais, traseiros, comandos, chaminés) | Aço inoxidável |
| Cuba | Aço inoxidável |
| Torneira | Enchimento de água fria e quente |

| Característica | Detalhe |
|----------------------|--|
| Válvula | Drenagem da cuba |
| Válvula de segurança | Sobrepresão e manómetro |
| Funcionamento | Resistências blindadas em aço inoxidável |
| Tipo de Aquecimento | Indireto |
| Tampa | Abatível com contrapeso |
| Pés | Aço inoxidável, reguláveis em altura |
| Capacidade Útil | 250 litros |
| Potência | 30 kW |
| Tensão | 400 V |
| Peso | 197 kg |
| Dimensões (AxFxH) | 1200x900x850 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto permite uma cozedura mais suave e homogénea, ideal para pratos delicados como molhos e sobremesas, evitando que os alimentos queimem ou se fixem.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, esta marmita é otimizada para estabelecimentos de restauração de grande volume, como cantinas, hotéis e hospitais, que exigem equipamentos robustos e de alta capacidade.

Qual a capacidade máxima de produção desta panela industrial?

Com 250 litros de capacidade útil, é possível preparar um grande volume de refeições de uma só vez, aumentando a eficiência da sua cozinha.

Como é que a limpeza e manutenção são facilitadas?

A estrutura e a cuba em aço inoxidável, juntamente com a válvula de drenagem e os painéis removíveis, tornam a limpeza extremamente simples e rápida, cumprindo as normas de higiene.

A instalação desta marmita requer alguma especificidade?

Sendo um equipamento elétrico de 30 kW a 400 V, é crucial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, garantindo a ligação correta à rede elétrica trifásica e a sua segurança operacional.