

# 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 Indireta de 70L, Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLSKTG70	<b>Modelo:</b>	EMPPLSKTG70
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	105 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLSKTG70

### Descricao Resumida

Marmita industrial a gás com aquecimento indireto e 70L de capacidade, ideal para cozinhas profissionais. Construção robusta em inox para maior durabilidade.

## Descricao Completa

### marmita a gás — Cozedura de Grande Volume — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta marmita industrial a gás garante um aquecimento indireto eficiente e uniforme. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais para o ritmo acelerado da restauração profissional. É a solução ideal para preparar grandes quantidades de alimentos, desde ensopados e sopas a molhos e caldos, com total controlo e segurança.

### Aplicações Profissionais

Este tacho de cozedura é indispensável em refeitórios, hotéis, hospitais, e grandes estabelecimentos de restauração que necessitam de uma produção contínua e fiável. A capacidade de 70 litros permite servir um elevado número de refeições, enquanto o aquecimento indireto previne que os alimentos se queimem, mantendo a qualidade e o sabor irrepreensíveis. A regulação precisa da temperatura e o sistema de ignição piezoelétrico facilitam a operação diária à sua equipa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável
Painéis	Laterais, traseiros, de comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Torneira de Enchimento	Água fria e quente
Válvula	Drenagem da cuba
Segurança	Válvula de segurança de sobrepressão e manómetro
Queimador	Tubular de alto rendimento, aço inoxidável, resistente a choque térmico/mecânico, com válvula de segurança e piloto

Característica	Detalhe
Aquecimento	Indireto
Regulação Temp.	Válvula termostática 100-290°C
Sistema de Ignição	Piezoelétrico
Tampa	Abatível com contrapeso
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Gás	Predisposta para propano/butano, injetores para gás natural incluídos
Linha	700 Estambul
Capacidade útil	70 Litros
Potência	11,20 kW
Dimensões (LxPxA)	800x730x850 mm
Peso	105 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a diferença entre aquecimento direto e indireto?**

O aquecimento indireto utiliza uma câmara de vapor para transferir o calor para a cuba, evitando o contacto direto com a fonte de calor e minimizando o risco de os alimentos aderirem ou queimarem, ideal para preparações delicadas.

### **Este equipamento pode ser ligado a que tipos de gás?**

O aparelho vem pré-configurado para gás propano-butano, mas inclui os injetores necessários para permitir a sua conversão e utilização com gás natural, garantindo flexibilidade na instalação.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, a estrutura e os painéis em aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza diária, contribuindo para a manutenção dos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais com um esforço mínimo.

### **Posso controlar a temperatura de cozedura precisamente?**

Com a válvula termostática integrada, é possível ajustar a temperatura entre 100°C e 290°C, o que oferece um controlo exato para adaptar-se a uma vasta gama de receitas e tempos de cozedura.

### **É um equipamento seguro de utilizar numa cozinha movimentada?**

A marmita incorpora uma válvula de segurança para sobrepressão e um manómetro, além de um sistema de ignição piezoelétrico, aumentando a segurança operacional e a tranquilidade no ambiente de trabalho.