

# 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 Indireto 250 Litros Linha 900 120x90x85cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLSKTG250	<b>Modelo:</b>	EMPPLSKTG250
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	228 kg	<b>Dimensões:</b>	1200 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLSKTG250

### Descricao Resumida

Marmita industrial a gás com capacidade de 250 litros e aquecimento indireto, ideal para grandes produções em cozinhas profissionais. Construção robusta em inox, fácil de limpar e segura.

## Descricao Completa

### Panela Industrial a Gás — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais de alta exigência, esta marmita industrial a gás é a solução ideal para grandes produções, assegurando a confeção eficiente de grandes volumes de alimentos. O seu aquecimento indireto oferece um controlo preciso da temperatura, prevenindo que os alimentos queimem ou grudem no fundo do tacho, ideal para pratos que requerem cozedura lenta e uniforme. A robustez da construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para a manutenção da higiene em ambientes de restauração.

A segurança e a funcionalidade são prioridades, com um sistema de válvulas que permite um enchimento rápido e uma drenagem eficaz, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O sistema de ignição piezoelétrica e a regulação termostática garantem uma operação simples e segura, adaptando-se às suas necessidades específicas de confeção. Este aparelho representa um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure eficiência e desempenho superior na preparação de refeições em grande escala.

### Aplicações Profissionais

Esta marmita a gás de 250 litros é perfeita para restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas institucionais. É especialmente adequada para a preparação de sopas, caldos, guisados, ensopados e outros pratos que beneficiam de um cozinhado prolongado e a baixas temperaturas. A sua capacidade generosa e sistema de aquecimento indireto tornam-na indispensável para a produção centralizada de alimentos, gerindo picos de procura com facilidade e consistência.

A sua integração na Linha 900 de equipamentos profissionais permite combiná-la harmoniosamente com outros módulos, criando uma linha de confeção coesa e eficiente. A equipa da sua cozinha vai apreciar a facilidade de uso e a fiabilidade, que contribuem para um ambiente de trabalho mais produtivo e seguro. Invista num equipamento que eleva o padrão da sua produção culinária diária.

### Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
-----------	----------------

Painéis	Laterais, traseiros, comandos e chaminés em aço inoxidável
Cuba	Aço inoxidável
Torneira de enchimento	Água fria e quente na cuba
Válvula de drenagem	Sim
Válvula de segurança	Sobrepresão e manómetro
Queimador	Tubular de alto rendimento, aço inoxidável resistente a choque térmico e mecânico
Aquecimento da cuba	Indireto
Válvula termostática	Regulação de temperatura entre 100 e 290°C
Sistema de ignição	Piezoelétrico
Tampa	Abatível com contrapeso
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Tipo de gás	Predisposta para propano-butano, injetores para gás natural incluídos
Fundo	900 mm
Capacidade útil	250 litros
Potência	32,20 kW
Peso	228 kg
Dimensões (AxFxH)	1200x900x850 mm

## Perguntas Frequentes

### Para que tipo de gás está configurada esta marmita?

A marmita é fornecida predisposta para gás propano-butano, mas inclui injetores para fácil conversão para gás natural, oferecendo flexibilidade de instalação.

### Qual a capacidade máxima de produção desta marmita?

Com uma capacidade útil de 250 litros, é ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos, otimizando a produção em cozinhas com elevada procura.

### Como funciona o sistema de aquecimento indireto?

O aquecimento indireto utiliza uma câmara de vapor para transferir calor à cuba, garantindo uma cozedura uniforme e evitando que os alimentos adiram ao fundo, preservando a qualidade gastronómica.

### É fácil limpar o equipamento?

Sim, a estrutura e os painéis em aço inoxidável garantem uma superfície lisa e resistente à corrosão, facilitando significativamente a limpeza e manutenção diária.

### Quais as vantagens de ter os pés reguláveis em altura?

Os pés reguláveis em altura permitem adaptar a marmita à ergonomia da sua cozinha e garantem

uma estabilidade perfeita, compensando eventuais irregularidades no piso.