

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita Elétrica 70L Aquecimento Indireto Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHEMPPLSKTE70	<b>Modelo:</b>	EMPPLSKTE70
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	98 kg	<b>Dimensões:</b>	800 x 730 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	EMPPLSKTE70

### Descricao Resumida

Marmita elétrica profissional de 70L com aquecimento indireto e 12 kW de potência. Ideal para cozinhas de alta produção na hotelaria.

## Descricao Completa

### Marmita Industrial – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta panela industrial de 70 litros com aquecimento indireto garante uma distribuição uniforme do calor, ideal para confecção de grandes volumes de alimentos sem queimar ou pegar ao fundo. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a uma solução eficiente e higiênica para o seu espaço de restauração.

### Aplicações Profissionais

Esta tacho de cozedura de grande capacidade é perfeito para diversos ambientes profissionais, como restaurantes, cantinas, hotéis e refeitórios, onde a preparação de sopas, ensopados, caldos e outros pratos em grandes quantidades é uma constante. O seu design e funcionalidades respondem às necessidades de uma produção contínua e de alta qualidade, otimizando o trabalho da sua equipa na cozinha.

### Características Técnicas

Fundo	700 mm
Capacidade útil	70 litros
Potência	12 kW
Tensão	400 V
Peso	98 kg
Dimensões (LxPxA)	800x730x850 mm

### Marmita elétrica industrial — Perguntas Frequentes

#### Qual a principal vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto evita que os alimentos se prendam ou queimem no fundo da cuba, pois o calor é transferido de forma suave através de um espaço com água ou óleo, garantindo uma

cozedura mais homogénea e eficiente.

**Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para estabelecimentos com alta demanda de produção, como cantinas escolares, hospitais, restaurantes de grande porte e unidades de catering, onde a consistência e a eficiência na cozedura são cruciais.

**Qual a importância da construção em aço inoxidável?**

A construção em aço inoxidável confere ao equipamento uma excelente resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para cumprir os rigorosos padrões de higiene em cozinhas profissionais.

**É fácil de usar e controlar a temperatura?**

Sim, o sistema de resistências blindadas e o controlo de pressão permitem um manuseamento intuitivo e uma regulação precisa da temperatura, contribuindo para uma operação segura e eficaz.

**Quais são os cuidados de manutenção necessários para prolongar a vida útil da marmita?**

Recomenda-se a limpeza diária da cuba e das superfícies externas, a verificação periódica das válvulas de segurança e o agendamento de inspeções técnicas para garantir o bom funcionamento e a longevidade do equipamento.