

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Marmita retangular basculante automática indireta a gás de 200 L

### Informacoes do Produto

|               |            |                |             |
|---------------|------------|----------------|-------------|
| <b>SKU:</b>   | FG19084239 | <b>Modelo:</b> | MRBIG-200 M |
| <b>Marca:</b> | FAGOR      | <b>EAN:</b>    | N/D         |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |             |
|---------------|-------------|
| <b>Marca</b>  | FAGOR       |
| <b>Modelo</b> | MRBIG-200 M |

### Descricao Resumida

## Características Técnicas

- Fundo do recipiente em aço inoxidável AISI 316 lúcido, apto para produtos particularmente ácidos, com espessura de 20/10 a 40/10. - Paredes da cuba de cocção em aço inoxidável AISI 304 com espessuras de 20/10 a 25/10. - Parede dupla com fundo e paredes de aço inoxidável AISI 304. - Orifício de descarga da cuba com filtro extraível (opcional). - Torneira de descarga frontal de corpo único equipada com pega atérmica isoladora (opcional). - Tampa de aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10, equipado com cremalheira de aço com pré-carga das molas e pega atérmica. - Manómetro para o controlo da pressão no interior da parede dupla. - Válvula manual para escape de ar para a despressurização da parede dupla durante a fase de aquecimento. - Misturador orientável de bronze cromado com água quente e fria. - Válvula de segurança de mola calibrada a 0,5 bar. - Estrutura forte em aço inoxidável com espessura de 40/10 sobre pés de aço reguláveis para nivelção e flange para fixação no solo. - Paredes externas de aço inoxidável AISI 304 acetinado com espessura 10/10 - Estante acetinada em aço inoxidável AISI 304 com espessura 15/10. - Misturador amovível de aço inoxidável AISI 316 com velocidade de rotação regulável entre 7 e 28 g/m com potência até 386 N.m. - Possibilidade de investimento do sentido de marcha com seletor eletrónico. - Braços radiais de aço inoxidável e palas de raspagem de teflon cerâmico. - Monitor PLC: . Permite gerir e personalizar até 100 programas de cocção modificáveis inclusive durante a elaboração. . Equipado com ecrã tátil e controlos manuais para acionamento e carga de água, inclinação e movimento do misturador. . Equipado com sinais acústicos e de mensagens de aviso (amarelas) para as operações corretas ou alarmes (vermelhos) em caso de mau funcionamento. . Todos os parâmetros são personalizáveis, visualizáveis e modificáveis mesmo durante a cocção (nome, espera/carga de água, tempos, temperaturas, sondas, velocidade de mistura, tempo, etc.) - Ligação através de um piezoelétrico manual e chama piloto. - Aquecimento através de queimadores tubulares e de alto rendimento em aço inoxidável AISI 304. - Grelha de descarga de fumos. - Set de boquilhas para vários tipos de gás. - Controlo da água na parede dupla com torneiras de máximo/mínimo com opção de carga de água automática. - Controlo de pressão da parede dupla através da válvula de segurança calibrada a 0,5 bar, válvula de depressão e manómetro.

## Descricao Completa

### Dados técnicos

Dimensões e peso:

Dimensões úteis (mm): 1674,00 x 1450,00 x 1140,00

Peso unitário líquido (kg): 620,00

Potências unitárias: