

# 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: 08/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Panela Basculante Multifuncional Eléctrica 100L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	RTWX9ENRA.0002651	<b>Modelo:</b>	iVario Pro L
<b>Marca:</b>	RATIONAL	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	RATIONAL
<b>Modelo</b>	iVario Pro L

### Descricao Resumida

Panela basculante elétrica de 100 litros para cozinhas profissionais, ideal para 100-300 refeições/dia. Permite cozer, brasear, fritar e confeccionar com precisão.

## Descrição Completa

A marmitta basculante elétrica iVario Pro L de 100 litros é a solução ideal para cozinhas profissionais que necessitam de processar entre 100 a 300 refeições diárias, garantindo confeção eficiente e resultados consistentes durante o rush do serviço.

### panela basculante — Características Técnicas

<b>Capacidade da Cuba</b>	100 L (GN 2/1)
<b>Superfície de Cozedura</b>	692 x 570 mm (GN 2/1)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1030 x 894 x 608(1078)* mm
<b>Peso</b>	196 kg
<b>Potência Elétrica</b>	27 kW
<b>Disjuntor</b>	40 A
<b>Ligação Elétrica</b>	3 N AC 400V
<b>Entrada de Água</b>	R 3/4"
<b>Saída de Água</b>	DN 50 mm
<b>Cozedura a Pressão</b>	Disponível (opcional)
<b>Tipo de Equipamento</b>	Elétrico

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs executivos em restaurantes com 40 a 80 covers, ou para gestores de F&B em hotéis e cantinas que lidam com produção intensiva (100-300 refeições/dia), este tacho multifuncional

permite agilizar processos de confeção complexos e de grande volume.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A panela basculante iVario Pro L destaca-se pela sua versatilidade, permitindo fritar, cozer, saltear e cozinhar a pressão (opcional) numa única cuba de 100 litros GN 2/1. A sua construção robusta e a tecnologia avançada asseguram um controlo preciso da temperatura, essencial para manter a qualidade e o FIFO (First-In, First-Out) em cozinhas de alto rendimento.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade de produção diária recomendada para a iVario Pro L?

A iVario Pro L é indicada para cozinhas com uma produção diária entre 100 a 300 refeições.

### Que tipo de preparações posso fazer nesta panela basculante elétrica?

Esta marmitta multifuncional permite fritar, cozer, saltear, estufar e, com a opção de cozedura a pressão, realizar uma vasta gama de preparações de forma eficiente.

### As dimensões incluem a base ou suporte?

As dimensões indicadas (1030 x 894 x 608(1078)\* mm) incluem a altura com base/suporte, onde o asterisco (\*) assinala essa especificação.

### É possível realizar cozedura a pressão com este equipamento?

Sim, a funcionalidade de cozedura a pressão está disponível como uma opção adicional para a iVario Pro L.

### Qual a ligação elétrica necessária para operar a iVario Pro L?

A panela basculante requer uma ligação elétrica trifásica de 400V (3 N AC 400V), com um disjuntor de 40A.