

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Marmita Basculante a Gás 80L Linha 900

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HRSBG80L900E	<b>Modelo:</b>	Caçarolas
<b>Marca:</b>	HRFAINCA	<b>EAN:</b>	8437006783552

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HRFAINCA
<b>Modelo</b>	Caçarolas
<b>EAN</b>	8437006783552

### Descricao Resumida

Marmita basculante a gás de 80L para cozinhas profissionais. Construção em inox, aquecimento eficiente e mecanismo de elevação manual para máxima produtividade.

## Descricao Completa

### Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, esta **panela basculante a gás** de 80 litros destaca-se pela sua robustez e versatilidade. Ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos, como sopas, guisados e molhos, o equipamento permite uma gestão de tempo e recursos mais eficaz. A construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura uma durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, cruciais para o setor alimentar.

Este tacho de confeção industrial integra um mecanismo de elevação manual que facilita o esvaziamento e a limpeza, reduzindo o esforço físico da sua equipa e aumentando a segurança operacional. O aquecimento a gás de alta eficiência, complementado por acendimento piezoelétrico, oferece um controlo preciso da temperatura, garantindo resultados culinários consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, o isolamento térmico de fibra cerâmica contribui para a poupança energética, tornando este equipamento uma escolha inteligente para o seu negócio.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering, esta marmita é um ativo indispensável em qualquer cozinha profissional que exija equipamentos de alto desempenho. A sua capacidade de 80 litros e a robustez da Linha 900 garantem que pode enfrentar as exigências diárias de uma operação intensa, desde a preparação de refeições para grandes grupos até à cozedura lenta de bases de ementa. A torneira de enchimento de água integrada e os suportes ajustáveis em altura oferecem uma flexibilidade adicional na instalação e utilização, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço.

Invista numa solução que irá simplificar os processos de confeção, assegurar a consistência dos pratos e contribuir significativamente para a produtividade da sua cozinha. Este stockpot industrial é uma ferramenta que combina inovação e fiabilidade, elevando o padrão de qualidade e eficiência no seu estabelecimento de restauração.

### Características Técnicas

Corpo	Aço inoxidável AISI 304
-------	-------------------------

<b>Encimera</b>	Acabamento fino satinado
<b>Tanque</b>	Aço inoxidável
<b>Fundo da Cuba</b>	Metálico com tratamento para maximizar o desempenho
<b>Tampa</b>	Aço inoxidável AISI 304 equilibrada com puxador ergonómico
<b>Corrente</b>	Resistente ao calor
<b>Isolamento Térmico</b>	Fibra cerâmica de alta densidade 64/128
<b>Mecanismo de Elevação</b>	Manual
<b>Suportes</b>	Aço inoxidável ajustáveis em altura
<b>Torneira</b>	Incluída para enchimento de água
<b>Dimensões da Cuba</b>	700x570x228h mm
<b>Tipo de Aquecimento</b>	A Gás
<b>Queimadores</b>	Tubulares AISI 304 de alta eficiência
<b>Acendimento</b>	Piezoelétrico e queimador piloto
<b>Controlo de Aquecimento</b>	Válvula equipada
<b>Dimensões Úteis</b>	800x930x1025 mm
<b>Potência a Gás</b>	22 kW
<b>Peso Líquido</b>	143 kg
<b>Capacidade</b>	80 L

## Perguntas Frequentes

---