

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Marmita Industrial a Gás 50L Aquecimento Indireto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1145.220.002M	Modelo:	MGI50 M770 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	91 kg	Dimensões:	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MGI50 M770 NV

Descricao Resumida

Marmita industrial a gás de 50L com aquecimento indireto, ideal para cozinhas profissionais de grande volume. Cozedura uniforme e eficiente.

Descricao Completa

marmita industrial a gás — Marmita a Gás — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita industrial a gás de 50 litros, com aquecimento indireto, é a solução ideal para confeção de grandes volumes. Garanta um cozinhado uniforme e eficiente, perfeito para a preparação de sopas, ensopados, caldos e outros pratos que requerem cocção prolongada. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higiene, enquanto o sistema de aquecimento indireto previne que os alimentos se agarrem ao fundo, otimizando a qualidade final.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em restaurantes de grande porte, cantinas, refeitórios, hotéis e quaisquer cozinhas profissionais que necessitem de uma panela de cozedura fiável e de elevada capacidade. Permite a preparação de uma vasta gama de pratos em grandes quantidades, contribuindo para a otimização dos tempos de confeção e para a padronização das receitas, fundamentais para um serviço de restauração eficaz e de qualidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Potência	12.5 kW
Dimensões da Cuba	Ø 400x420 mm
Consumo Gás (G20)	1.322 m³/h
Consumo Gás (G30/31)	985 / 971 g/h
Peso	91 kg
Estrutura	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Fundo da Cuba	Aço inoxidável anti corrosivo AISI 316
Torneira de Saída	Latão cromado com filtro removível
Aquecimento	Indireto
Câmara de Aquecimento	Isolada em lã de vidro de alta densidade
Queimador	Aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, válvula de segurança, chama piloto e isqueiro

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita profissional?

Esta marmita possui uma generosa capacidade de 50 litros, sendo ideal para a confeção de grandes porções de alimentos, como sopas, caldos e guisados, em ambientes de cozinha industrial.

Qual a vantagem do aquecimento indireto?

O sistema de aquecimento indireto garante que os alimentos sejam cozinhados de forma suave e uniforme, evitando que adiram ao fundo da cuba e queimem, o que preserva a qualidade e o sabor dos pratos.

Esta marmita é fácil de limpar?

Sim, a estrutura e o fundo da cuba em aço inoxidável AISI 316, juntamente com a torneira de saída em latão cromado com filtro removível, facilitam imenso o processo de limpeza e manutenção do equipamento.

É segura para utilização em ambientes profissionais?

Absolutamente. O queimador em aço inoxidável com chama auto-estabilizadora, controlado por uma válvula com sistema de segurança, chama piloto e isqueiro, assegura uma operação segura e fiável em cozinhas com elevada atividade.

É adequada para que tipo de gastronomia?

É versátil e pode ser utilizada em diversas gastronomias, desde a preparação de pratos tradicionais portugueses até ementas internacionais, sendo especialmente útil para receitas que requerem cozedura lenta e controlada, como stockpots e ensopados.