Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 10/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Acesso rapido ao produto

Marmita Elétrica Industrial 50L Aquecimento Indireto Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	MS1145.220.003M	**Modelo:**	MEI50 M770 NV
Marca:	MAGNUS	**EAN:**	N/D
Peso:	93 kg	**Dimensões:**	700 x 720 x 850 cm

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MEI50 M770 NV

Descricao Resumida

> Marmita elétrica industrial 50L com aquecimento indireto para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inox, segurança térmica e alta eficiência energética.

Descricao Completa

marmita elétrica 50L — Marmita Elétrica Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta panela de cozedura elétrica de 50 litros, com aquecimento indireto, oferece uma cozedura uniforme e eficiente. A sua construção robusta em aço inoxidável, com fundo da cuba em AISI 316 anticorrosivo, assegura durabilidade e higiene para as suas necessidades diárias. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a sua produção.

A segurança e a fiabilidade são pilares deste equipamento, que integra um termóstato capaz de desligar o sistema em caso de ausência de água, protegendo o investimento e garantindo a tranquilidade. A eficiência é ainda reforçada pela torneira de saída em latão cromado, que possui um filtro removível para uma limpeza mais prática.

Aplicações Profissionais

Esta marmita elétrica é uma mais-valia para a produção de grandes volumes em cozinhas profissionais de restaurantes, refeitórios, hotéis e estabelecimentos de catering. A sua capacidade de 50 litros é perfeita para preparar sopas, caldos, estufados e outros pratos que beneficiam do aquecimento lento e controlado.

A facilidade de utilização e manutenção, juntamente com a segurança operacional, tornam-na indispensável para operações de cozinha que valorizam a consistência e a qualidade dos seus produtos finais. A durabilidade do equipamento traduz-se num excelente retorno sobre o investimento, garantindo anos de serviço ininterrupto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	700x720x850/930 mm
Potência	9 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz

Característica	Detalhe
Dimensões da Cuba	Ø 400×420 mm
Peso	93 kg
Capacidade	50 L
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material Fundo da Cuba	Aço inoxidável anticorrosivo AISI 316
Torneira de Saída	Latão cromado com filtro removível
Sistema de Segurança	Termóstato de segurança para ausência de água
Controlo de Vapor	Pressóstato para controlo automático do vapor

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta marmita elétrica?
Esta marmita tem uma capacidade generosa de 50 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de alimentos em cozinhas com elevada procura.

Que tipo de aquecimento utiliza este equipamento?
O equipamento utiliza um sistema de aquecimento indireto, que garante uma cozedura mais delicada e uniforme, evitando que os alimentos se prendam ao fundo da cuba.

É fácil de limpar e fazer a manutenção da marmita?
Sim, a torneira de saída em latão cromado com filtro removível facilita o escoamento e a limpeza, enquanto a construção em aço inoxidável contribui para a higiene e manutenção simplificada.

Este equipamento possui sistemas de segurança?
Sim, inclui um termóstato de segurança que interrompe o funcionamento se não houver água na câmara de aquecimento, protegendo o equipamento de danos.

Onde pode ser utilizada esta marmita elétrica?
É perfeita para cozinhas industriais, refeitórios, restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitem de uma solução robusta e fiável para a confeção de refeições em volume.