

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Marmita Industrial a Gás Indireto 100L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1115.220.003M	<b>Modelo:</b>	MGI100 M980 NV
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	800 x 900 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MGI100 M980 NV

### Descricao Resumida

Marmita industrial a gás com aquecimento indireto e 100 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais. Estrutura e cuba em inox durável.

## Descricao Completa

Concebida para cozinhas de alta performance, esta panela industrial a gás com aquecimento indireto e 100 litros de capacidade é a solução ideal para preparar grandes volumes de alimentos. A construção robusta em aço inoxidável, com cuba em AISI 316 anticorrosivo, garante durabilidade e resistência à exigência diária. Este tacho de cozedura assegura a distribuição uniforme do calor, preservando a qualidade e o sabor dos cozinhados, sendo uma aposta segura para a eficiência na sua cozinha profissional.

### Marmita Industrial — Principais Vantagens

- Construção de alta qualidade em aço inoxidável, resistente à corrosão e ao uso intensivo.
- Sistema de aquecimento indireto para cozedura suave e uniforme, evitando que os alimentos se prendam ou queimem.
- Controlo de chama avançado com sistema de segurança, assegurando a operação segura e eficiente.
- Torneira de escoamento e de enchimento, articulada, que facilita imenso a operação e limpeza do equipamento.
- Isolamento eficaz da câmara de aquecimento para otimização do consumo energético.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é um pilar em qualquer cozinha industrial que exija produção em grande escala, como restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. É perfeito para confeccionar pastas, sopas, caldos, ensopados e todo o tipo de cozinhados que beneficiem de um aquecimento gradual e uniforme. A sua grande capacidade torna-a indispensável para cozeduras prolongadas e para manter os alimentos quentes durante períodos estendidos.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	100 Litros
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Indireto
<b>Fonte de Energia</b>	Gás

<b>Material da Estrutura</b>	Aço Inoxidável
<b>Material da Cuba</b>	Aço Inoxidável AISI 316
<b>Torneira de Saída</b>	Latão Cromado com Filtro Removível
<b>Torneira de Enchimento</b>	Água Fria e Quente com Distribuidor Articulado
<b>Queimador</b>	Aço Inoxidável com Chama Auto-Estabilizadora
<b>Sistema de Segurança</b>	Válvula de gás com interrupção em caso de extinção de chama
<b>Isolamento</b>	Lã de Vidro de Alta Densidade
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termómetro no Painel Frontal
<b>Válvula de Segurança</b>	0.5 bar com Manómetro
<b>Dimensões (LPA)</b>	800x900x850/925 mm

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a principal vantagem do aquecimento indireto?

O aquecimento indireto permite uma cozedura mais delicada e uniforme, ideal para molhos, sopas e guisados, prevenindo que os alimentos queimem ou se agarrem ao fundo da panela. Isso resulta em produtos finais de maior qualidade e reduz o desperdício.

### Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimento?

É perfeitamente adequado para cozinhas de média a grande dimensão, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas escolares, hospitais ou serviços de catering que necessitem de preparar refeições em grande volume e com consistência.

### A limpeza da marmita é fácil?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e a presença de uma torneira de saída facilitam bastante a higienização. O fundo da cuba em AISI 316 também contribui para uma limpeza eficiente e menor aderência de resíduos.

### Existe algum sistema de segurança para o gás?

Com certeza. O queimador possui uma válvula de segurança que interrompe automaticamente o fornecimento de gás caso a chama se extinga, garantindo assim a máxima segurança durante a operação.

### Posso controlar a temperatura e nível de água?

De facto, a marmita está equipada com um controlo de nível de água e um termómetro no painel frontal para monitorizar e ajustar a temperatura de cozedura com precisão. Uma válvula de segurança com manómetro também está presente para maior controlo.