

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Marmita Industrial a Gás Indireto 100L

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	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

Capacidade	100 Litros
Tipo de Aquecimento	Indireto
Fonte de Energia	Gás

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