

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



Hotelequip.pt

Marmita Elétrica Industrial, Aquecimento Indireto, 100 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1115.220.005M	Modelo:	ME1100 M980 NV
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	128 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ME1100 M980 NV

Descricao Resumida

Marmita elétrica industrial de 100L, aquecimento indireto. Ideal para cozinhas profissionais que exigem alta capacidade e controlo preciso de temperatura. Construção em inox durável.

Descricao Completa

marmita elétrica industrial — Marmita Industrial — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta marmita elétrica de aquecimento indireto oferece uma capacidade generosa de 100 litros, ideal para a confeção e manutenção de grandes volumes de alimentos. A construção robusta em aço inoxidável, com o fundo da tacho em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, garante durabilidade e higiene superiores, essenciais no ambiente de restauração e hotelaria.

A segurança e a eficiência são prioridades, evidenciadas pela sua câmara de aquecimento isolada com lã de vidro de alta densidade, que minimiza a perda de calor e otimiza o consumo energético. O controlo preciso do nível de água e temperatura, juntamente com uma válvula de segurança, assegura um funcionamento fiável e resultados consistentes, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Esta panela industrial é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e outras unidades de catering com alta demanda de produção. É ideal para a preparação de sopas, cozidos, molhos, bases culinárias e outros pratos que requerem cozedura prolongada e uniforme. A sua versatilidade permite que seja utilizada como um stockpot de grande capacidade ou para aquecer e manter alimentos à temperatura ideal, facilitando o fluxo de trabalho e garantindo a satisfação dos clientes.

A facilidade de limpeza, graças à torneira de saída em latão cromado com filtro removível, e a torneira para enchimento de água fria e quente com distribuidor articulado, tornam este equipamento numa adição prática e eficiente para qualquer cozinha profissional, contribuindo para a organização e produtividade da sua operação diária.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800x900x850/925 mm
Potência	14.4 kW

Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Dimensões da Cuba	Ø 600×420 mm
Peso	128 kg
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Material do Fundo da Cuba	Aço Inoxidável AISI 316
Torneira de Saída	Latão Cromado com Filtro Removível
Torneira de Enchimento	Água Fria e Quente com Distribuidor Articulado
Isolamento da Câmara de Aquecimento	Lã de Vidro de Alta Densidade
Controlo de Nível de Água e Temperatura	Através de Torneira e Termómetro no Painel Frontal
Válvula de Segurança	0.5 bar, equipada com Manómetro

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total desta marmita elétrica?

Esta marmita elétrica oferece uma generosa capacidade de 100 litros, sendo ideal para a confeção de grandes quantidades de alimentos em cozinhas profissionais. A sua dimensão é perfeita para estabelecimentos com alta demanda.

Para que serve o aquecimento indireto?

O sistema de aquecimento indireto garante uma cozedura mais uniforme e suave dos alimentos, evitando que estes se queimem ou colem ao fundo da panela. É ideal para pratos que requerem longos períodos de cozedura, como sopas e caldos.

De que material é feita a cuba interior desta marmita?

O fundo da cuba é fabricado em aço inoxidável anticorrosivo AISI 316, um material de alta qualidade e resistência. Este tipo de aço garante durabilidade, higiene e é adequado para contacto seguro com os alimentos.

Este equipamento possui sistemas de segurança?

Sim, a marmita está equipada com uma válvula de segurança de 0.5 bar com manómetro, que monitoriza e controla a pressão interna. Desta forma, garante-se um funcionamento seguro e protegido em ambientes profissionais.

É fácil controlar a temperatura de cozedura?

Completamente. O equipamento dispõe de um painel frontal com termómetro e um controlo de nível de água na câmara de aquecimento, permitindo um ajuste preciso e um monitoramento constante da temperatura durante todo o processo de confeção.